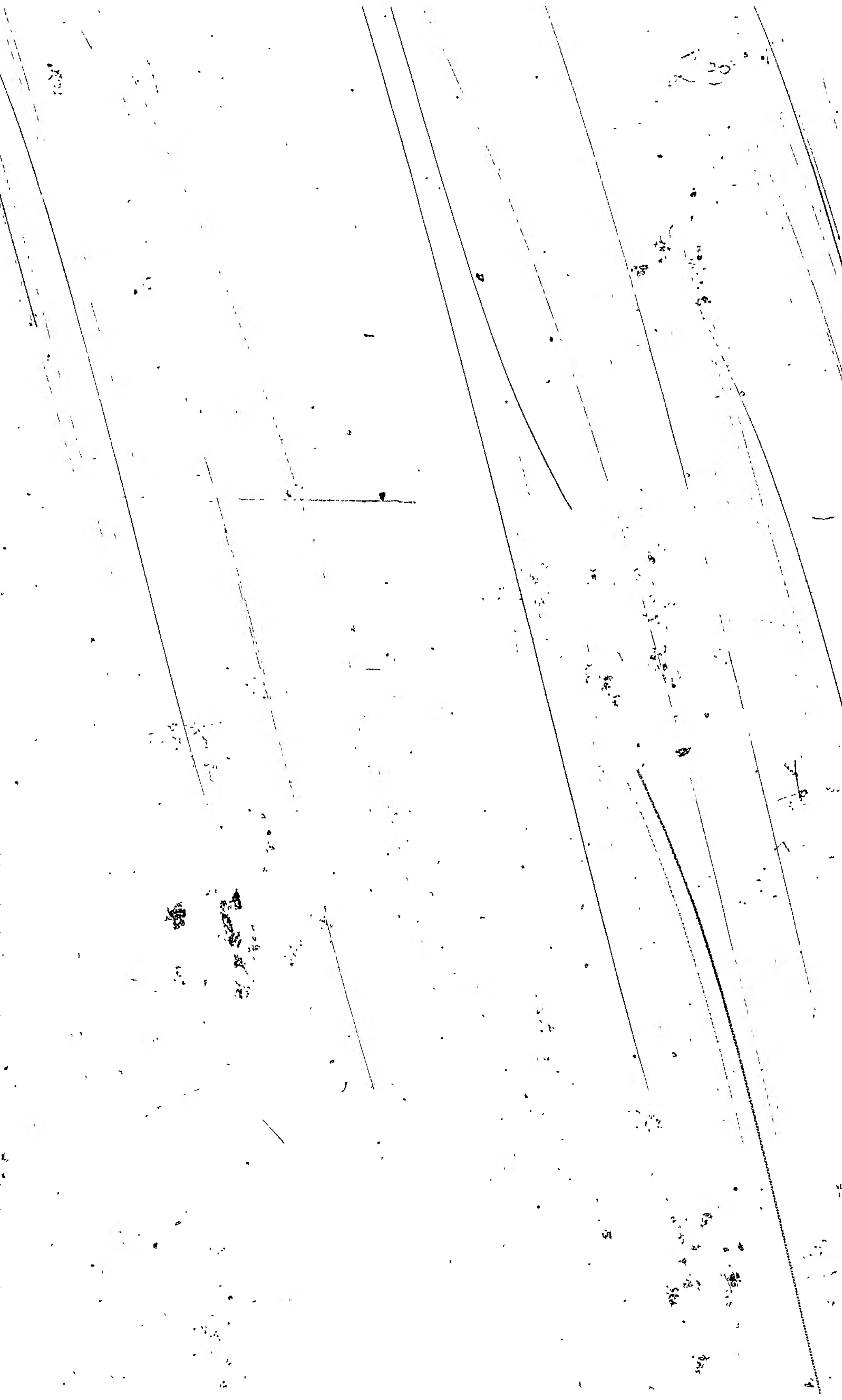
НА СТОРОЖІ КУЛЬТУРИ


UNIVERSITY OF ALBERTA
QUAECUMQUE VERA



Ukrainian women's association of Canada.

NA STOROZHI KULTURI

На Сторожі Культури

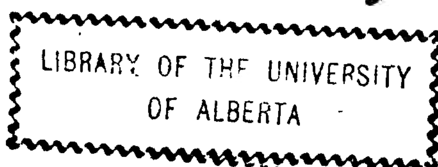
ВИДАНО З ПРИСВЯЧЕННЯМ ДВАДЦЯТЬЛІТТЮ КУЛЬТУРНОЇ ПРАЦІ ОРҐАНІЗАЦІЇ СОЮЗУ УКРАЇНОК КАНАДИ



Накладом Союзу Українок Канади
Винипеґ, Ман.
1947

Printed by
Ukrainian Publishing Company of Canada, Limited,
Winnipeg, Manitoba, Canada.

Printed in Canada



ПЕРЕДМОВА.

Випускаємо в світ отсю нашу працю. Про її вартість, чи про її недостачі не будемо тут говорити, та й не до нас воно належить, оцінювати те, що ми зробили. Це лишаємо нашим читачам, людям, що такою працею інтересуються. На цім місці хочемо тільки сказати для чого ми написали та видали таку книжку.

Ціллю цеї книжки є: допомогти українським домам у вихованню молоді на гідних горожан Канади та вірних дітей українського народу. „Ви тоді будете добрими канадійцями, коли перше будете добрими українцями", сказав свого часу ґенерал-ґубернатор Канади Лорд Твідсмюр. Це є великі слова великого чоловіка. Про них нам треба все памятати. Українці, що живуть в Канаді повинні бути добрими українцями. А добрими українцями є ті, які свідомі своєї народної приналежности, які володіють рідною мовою, які знають свою історію, які горді на свою українську культуру і які цею культурою живуть. Старша ґенерація українців привезла з собою до Канади свою батьківську культуру і живе нею. Молоді українці виростають в новім оточенню і не всі взяли культурну спадщину від батьків. Так воно в Канаді, так воно в Зєдинених Державах Америки, так воно в Арґентині, Бразилії, Уруґваю, так у всіх тих краях, куди заїхали українці і там поселились жити. І в кожній такій країні лише ті українці стають пожиточними членами даної суспільности, коли в культурнім розумінню свого життя остаються українцями. Отже першою небезпекою в новім оточенню для молодої ґенерації є те, що вона губить мову. Коли дитина з маленьких літ не навчиться рідної мови дома, то вона на половину загублена. Від мови залежить все культурне багатство людини. Не легка то задача, яка головно спадає на матерей. Але й не є вона такою трудною, коли батько та мати від перших днів життя своєї дитини знають,

що вони мають робити, як вони цю дитину мають учити по свойому і якою та дитина повинна бути, як виросте. А для такого виховання потрібно не окремої школи, а щоденного життя в якім та дитина буде виростати. Найблищою істотою, що кермує вихованням дитини є мати. І мати повинна знати строгі закони у вихованню своїх дітей.

Оце ж і книжка, порадник, який даємо в руки матерям, батькам, в руки молоді. Даємо вам в руки провідника „На Сторожі Культури". А на сторожі цеї культури стоїть в Канаді не хто інший, а українська мати. Всі вказівки, поради відносяться до життя дома, себ то оточення, серед якого найбільше перебувають діти. Навіть в описах релігійних традицій обмежуємося до домашніх обичаїв, а не в церкві.

„На Сторожі Культури" видає Союз Українок Канади. Сповняємо наш обовязок. Бож нашою ціллю було, є і буде, щоб на сторожі нашої культури в дома стояла українська жінка, як вихователька народу і як громадянка.

Як повище сказано — Союз Українок Канади видає цю книжку. Вважаємо потрібним сказати і те, хто опрацював цю книжку. Деякі матеріяли, як от прим. приписи традиційних страв вибрані з книжочки Українська Господиня, видання С.У.К., інші зо Сторінки в Українськім Голосі; є деякі матеріяли з кутка „Довкола Дому", а ще інші з рефератів виданих централею, однак це були додаткові і доповнюючі частини книжки. Найбільші і найголовніші матеріяли опрацювали Н. Л. Когуська, голова і Ольга Войценко, кореспонденційна секретарка.

Нехай же ця скромна праця стане українською біблією для кожного українського дому в Канаді та для домів українців в інших краях... Нехай ця книжка стане нашим „вірую" для українських родичів, для молоді. Нехай вона стане помічником у важкій праці матерям. І коли ця наша праця буде корисною, коли вона буде приносити ті моральні успіхи в нашому життю, то це буде найбільша нагорода для тих, що над нею працювали.

ЦЕНТРАЛЯ СОЮЗУ УКРАЇНОК КАНАДИ.

НАРОДНЕ ВИХОВАННЯ.

Народнім вихованням називаємо те, коли людина — поприш шкільну освіту та загальну культурну огладу, набула собі таких прикмет, які духово вяжуть її з народом, до якого вона приналежна. Ось приміром перед нами молода людина, з якою ми розмовляємо. Ця людна дуже гарно володіє рідною мовою. З того ми судимо, що вона виховувалась в культурнім українськім домі. З дальшої нашої розмови ми бачимо, що та людина шанує своє походження та горда за свою народну приналежність. Згодом повертаємо розмову на сучасні теми нащого громадського життя і розуміємо, що та людина читає свої часописи, належить до своєі української організації, ходить до церкви та кохається в рідній літературі. Довідуємось блище про життя такої людини; отже вона тепер працює над собою — студіює історію свого народу. До цього часу вона побирала науку в державній школі, а тепер уважає своїм обовязком пізнати минуле та теперішнє життя того народу, що до нього вона приналежна. Загально, ця молода людина знає, що український нарід має за собою багату та гарну історію. Що культура народу є дуже багата і що така культура то гордість та майно кожної людини, яка приналежна до того народу. І ось таку людину ми називаємо культурною, вихованою. Така людина користається загальною пошаною своїх і чужих. Така людина є корисною для суспільности. Вона є також гордістю батьків та належить до провідної верстви народу.

Кожний нарід старається виховувати молоде покоління як найкраще. Кожний нарід бажав би мати як найбільше таких людей. Тим більше український нарід, що бореться за свою самостійність, бажав би мати як найбільше таких ідейних, культурних одиниць, з яких складалася б його суспільність, не робить ріжниці, де вони жили б, чи в межах

української землі, чи поза нею. Тому то народному вихованню уділювалось окрему літературу. Українські часописи, де вони не виходили, підносили потребу виховання української молоді в народнім дусі. Деякі жіночі організації поставили собі за головну ціль підготовляти молодих матерей до повного знання у їх материнських, виховавчих обовязках. Молодечі українські організації, як Союз Української Молоді Канади (СУМК), як найголовніші свої цілі поставили виховувати себе на ідейних членів організації та культурних членів свого народу. Народне виховання молодого покоління стало поважною частиною праці на всіх ділянках нашого життя. Здорово думаючий нарід, розвинений умово і духово, це ідеал, який яснить перед нами, а осягнувши його, ніяка сила не зможе стати на перешкоді нашому народові до осягнення його державних стремлінь.

ПРОМІНЬ ІСТОРІЇ.

Щоб творити теперішнє і майбутнє, треба пізнати минуле. Для деяких молодих людей, які родились і виховались в Канаді та Америці, не завсіди було ясно, чому то в українського народу постійно треба розвивати та піддержувати свідомість народної приналежности. У інших народів такого нема. Пересічно родина якого будь іншого народу в Канаді завжди була і є свідома своєї народної приналежности. Свій рідний край уважає старим краєм, але культуру свого народу в цім краю уважає власністю і нею живе. Адже ж і українці, які живуть тепер в Канаді, жили колись в Старім Краю, говорили своєю мовою, молилися в своїй церкві, ходили до шкіл....

Та гляньмо в промінчик нашої давнини — історії розвою та довголітної боротьби за державне життя. Через сотні літ наш нарід був позбавлений державности. Його поневолювали то одні то другі сусідуючі народи, щоб без перешкод користуватися природними багатствами української землі. Ці ворожі народи завжди силувались накинути нашому народові свою віру, чи розєднати нарід на релігійно-цер-

ковнім ґрунті. І так сусідуючі ворожі народи намагалися позбавити наш нарід стреміти до державної самостійности та правління. До цього вони уживали ріжних способів: переслідували українців за те, що уважали себе українцями, забороняли жити своєю культурою, погорджували українською мовою, покасували українські школи, попалили українські книги. Під цим зглядом Москва найбільше причинилася до знищення українського культурного розвитку та здобутків. Український нарід почув себе безсильним боротися, почув себе ограбованим з найбільшого майна та засобів відзискати свою державну незалежність.

Неволя під зглядом культурним, панщина — рабська неволя, занепад освіти в народі довели нарід до страшного убожества. Хліб став найважнішою справою, за що треба було боротися і тяжко працювати. І ось з часом в народі почала погасати іскра народної гордости, почали вигасати бажання державної самостійности.

Минали десятки років і нарід український, який ще так недавно гордився славою, хоробрістю, який був одним з видніших народів Европи, зробився невільником, якого працею та достатками користувались інші. Раділи сусіди-вороги, Москва та Польща, що доконали свого. І ось в тім найважчім часі нашої історії прийшов відродитель державної думки, народній пророк — Тарас Шевченко. Він заговорив серцем і устами цілого народу українського. Тим, що ограбували нарід з культурного майна, він кинув докором перед світом своїми поезіями. Всю народню кривду він підніс і освітив її промінем своєї гарячої любови. Від тоді настала переломова доба в життю нашого народу, однак більша його половина не знала і не розуміла вже своєї народної приналежности. Такі українці причисляли вже себе до одних, то до других поневолителів, називали себе ріжними невластивими іменами. Лише невелика частина українського народу — інтеліґенція, посвятила себе ідейній праці, щоб визволити нарід з тимчасового отупіння і неволі.

Та коли поглянемо в цей період нашої історії, то побачимо, що навіть і в тих найтяжчих часах поневолення і гне-

ту наш нарід не переставав творити своєї культури. В глибинах його серця, природно й пів-свідомо родилась та оживала оповита тугою пісня, в яку з зачаруванням заслуховувався світ: Мережились ніжні, повні безграничної скарги і жалю, кольори вишивок, які нині стали окрасою світового, ручного мистецтва. Глибока релігійність народу зберегла в нім святість та поставила церкву на першім місці в його



Тарас Григорович Шевченко.

життю. Релігійні обряди дома набирали все більшої святочности та виповняли життя людей великою красою. Та мова, якою погорджували вороги, яку називали мужицькою, простою, на те, аби нарід встидався нею говорити, під пером Шевченка, Квітки, Вовчка набрала такого чарівного кольориту, засяла такою красою мистецтва слова, милозвучности та ритмікою, як жадна інша зо словянських мов. І ось та

витворена народом культура стала його спасителем. Вона не допустила нарід втопити себе в чужому морі насильства. Не допустила до того, щоб український нарід став рабом своїх захланних сусідів....

ПРОВІДНИКИ НАРОДУ.

В ріжних часах кожний нарід має своїх провідників, які посвячують себе праці для свого народу. Вони — це цвіт народу. За інтереси та народні справи вони готові змагатися, боротися, а навіть і умирати, коли цього вимагає справа. Кожне геройське діло вінчають лаври посвяти. У продовж української історії наш нарід має дуже багато таких провідників. Їхні голови не вінчали королівські корони; це ті провідники, що за часів державного та культурного поневолення вложили на себе тернові вінці і виступили отверто в обороні покривдженого народу українського. Тим вони старались облегчити його тяжку долю. Були це письменники, церковні діячі, співці-композитори, артисти рідного театру, вчені дослідники мов та інші. Ворожа влада їх не раз тяжко карала то тюрмою, то засланням, то грошевими карами, однак ніщо не могло відобрати в них тої великої віри у свою народну правду. Рідна культура, яку творив і піддержував нарід, стала їх прапором і вони піднявши його гордо в гору, переходили найтящі дороги в життю. І хоч роки довгої та впертої праці таких провідників робили своє, то народна несвідомість, непошана до своеї народної приналежности існує і до нині. Таких одиниць з рабським духом є ще й тепер багато в українців. Ось хоч би комуністи в Канаді, які все ще дивляться на Москву так, як наймит на господаря. У них все, що чуже то гарне. Вони — це останки рабів з часів поневолення українського народу Москвою.

В ШИРОКОМУ СВІТІ.

А тепер погляньмо на життя частини українського народу, що опинилася поза межами рідної землі. За останніх пів сотні літ поважна частина українського народу, виїхала в інші краї і в тих краях знайшов наш нарід притулок та

свободу культурного розвитку. Тих людей вигнали з рідної землі недостатки, брак землі, праці, хліба. А до того долучувалась думка-мрія виховати своїх дітей, дати їм вищі школи та заобезпечити їх в краще життя. Отже ті люди, що



Іван Франко.

приїздили, були дуже бідними. Вони опинились в новім світі, в нових обставинах. Життя своє будували тут в містах, на фармах. І в скорім часі вони заспокоїли свій фізичний голод та зате інший, вищий голод прокинувся в їх душі —

це голод жити життям свого краю, своеї покинутої батьківщини, себто життям тисячелітної культури свого народу. Потреба церкви була першою, що далася найсильніше відчути. Церква, віра, релігія, святочні обряди дома все це окремі святощі, якими жили та виховувались ті люди і що без заспокоєння тих потреб, нема ніде повного щастя. І так, наче нині, бачимо тих наших перших поселенців, які ледво



Симон Петлюра.

звівши дах над власною головою, згромадившись спільними силами пішли будувати церкву. Невеличкі були ті достатки на такі будівлі, однак ті перші піоніри, кладучи основи в будову народної культури, тут, вірили, що як їх діти покінчать школи, дороблятться кращих маєтків, то тоді й вивінують свої церкви більшими багатствами. Такі великі надії покладали на своїх дітей батьки в Канаді.

УКРАЇНСЬКА МОВА.

Рідна мова це одна з найважніших підвалин у народнім вихованню. Без знання своєї рідної мови неможливо провадити ніякого народного виховання. Тут в Канаді приходилось нам часто чути від самих таки батьків про труднощі в задержанню рідної мови дома. Як то трудно заставити дітей говорити по свойому. Навіть було поставлене питання: Чи для української дитини в Канаді конечно потрібно вчитися рідної мови? Чи не вистарчить дати тій дитині тільки українську душу? Дивне питання. Тож сама українська мова є основою української душі, тою основою, на якій має ткатися твір — культурна людина з почуттям своєї народної гідности. Якже-ж можна дати дитині українську душу не навчивши її перш всього рідної мови? Чи на такі питання взагалі повинно бути місце, коли уважаємо себе культурним народом і збираємось засідати в колі культурних і великих народів Европи? Ось кілька предвиджених наслідків: Не будуть українські діти володіти українською мовою, то тим більше не будуть володіти своїм письмом; не будуть уміти читати українських часописів, не будуть інтересуватися українськими справами, не будуть читати своїх книжок, не будуть розуміти своєї пісні, не будуть ходити до церкви, бо церковного богослуження не будуть розуміти — співати по українськи також не будуть. Отже преса, література, мистецтво, релігія все це буде засуджене на загибіль в Канаді. Бо все треба нам памятати й те, що коли народне життя твориться тут, то воно потребує що раз допливу нових, молодих сил здібних та ідейних українців, які мусять взяти провідне місце в суспільнім життю народу. І ще одна річ: мова це не тільки предмет, який служить нам для порозуміння з собою, але що мова то найвищого рода мистецтво, чи так би мовити ґрунт рідного мистецтва і котрий тільки нарід губить його, то й він сам губиться враз з ним.

Досвід дає нам багато фактів, що де занедбано навчити дітей рідної мови від малих літ, то опісля, як діти доросли, це незнання стало для них тяжкою траґедією. Відомий такий випадок, де молодий український хлопець з природи

інтеліґентний, здібний, та не вмів по українськи говорити. Виріс в родині, де батьки зовсім не журились народнім вихованням, не поставили дітям найменших вимог говорити рідною мовою. Цей молодий хлопець з часом попав в товариство ровесників молодої української орґанізації. Він захопився ідеєю орґанізації, бажав працювати, однак на кожнім кроці в гурті, в праці, він зустрічався з потребами знати рідну мову. Не володів нею і тим самим почував себе неграмотним громадянином. Соромився за своє незнайство, зустрічав осуд людей, терпів, відчував глибокий жаль до батьків, що не подбали заставити його говорити по свойому. Покинув орґанізацію і взявся до букваря. Думав, що тихцем навчиться письма, а тоді і мову краще опанує, та не йшло. З серцем повним докорів батькам покинув все і виїхав геть, не признаючись більше до своєї народности. Орґанізація втратила здібного члена, батьки втратили сина, а нарід працівника. І скільки то терпінь було б оминулося, коли б про таку річ були свідомі батьки тоді, коли діти були ще маленькими.



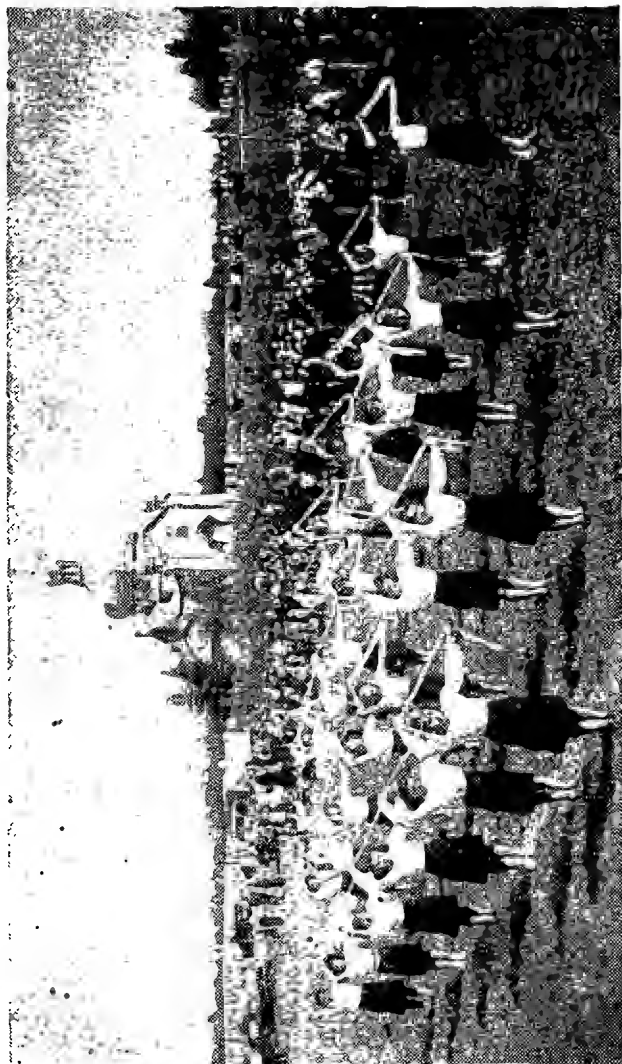
УКРАЇНСЬКЕ ПИСЬМО.

Так як людське життя складається з ріжних чинників, які взаїмно доповнюють себе і як одні без других не могли б існувати, то так і тут. Навчання рідного письма стало нероздільною потребою з рідною мовою. Не знати свого письма значить бути в українському життю неграмотною людиною. Яке значіння має неграмотна людина в XX століттю? Як буде почувати себе культурна людина, не уміючи читати ні писати в рідній мові? Чи не буде вона соромитися сама себе? Чи не буде вона так як той струсь ховати свою голову в пісок, відрікатися своєї народности і тікати від неї? Далі, коли не буде певної науки письма, мови, літератури, то перше на тім потерпить наша церква. Ввесь церковний обряд, спів, церковні книги, відправа Богослужень — всього цього неможливо буде виконувати без рідної мови, письма, книжки. Без свого письма наука в рідній церкві мусіла б стати мертвим предметом. Все це розуміли наші перші поселенці, які в перших днях свого скитальського життя тут почали будувати йому культурний ґрунт. Отже вони бачили потребу мати свої рідні школи, в яких поза домом провадилася б наука рідного письма та мови. По більших містах, та головніших осередках можливо було на початках бодай сяк-так постаратися про рідні школи для тих дітей, які вже породились та зростали в Канаді. Два Інститути в Саскатуні та Едмонтоні стали правдивими осередками, де подавалось вище знання з українознавства, де виховувалось ідейних працьовників та будучих громадян.

Та помимо того все ж таки більша часть молоді, дітей, оставалися поза стінами рідних шкіл. Одні оставались, бо не мали спромоги дістатись до них, інші просто не йшли, бо не приписували ваги рідній школі. Молоде покоління, яке виростало без знання рідної мови, письма, тим самим оставало позбавлене своєї релігії, оставало позбавлене найкращої частини свого життя — своєї культури. Нині вони є вже людьми пропащими для свого народу, для української справи та безпритульними сиротами, які не мають себе куди притулити. Чи це не є траґедія?

МОЛОДЬ І ІДЕАЛИ.

Не з одного українського дому вийшли діти і пішли вже навіки від нього; пішли безпритульними сиротами, без по-



Сумківки роблять вправи на Зїзді СУМК в Гронлид, Саск.

чуття гордости за свою народну приналежність і гідність. Хто винен? — питаємо себе нераз. Вишукуємо ріжні причини, які оправдували б нашу совість. Тішимося, коли такі причини знаходимо, хоч вони нам наших дітей не вернуть. Кажемо, що українська суспільність в Канаді забідно вивінувала наші інституції, церкви наші не сяють таким багатством, як церкви інших народів, що наші діти встидаються наших скромних обставин, наших скромних вимог. Діти наші бачать блеск і багатство в церквах та інституціях інших народів і це підносить в їх очах пошану до того народу. Чи в дійсности так воно є? Нічого з того всього. Чому не те, що у нас брак рішучої постанови в народнім вихованню?

Коли наша дитина не уміє рідної мови, то вона її не загубила вже від тоді, коли естетична краса до чужих інституцій будили в ній пошану та подив до себе. Чому не хочемо сказати собі, що молодь потребує виховуватись на певних ідеалах. Треба вказати на них. Чи часто дома, чи в рідній школі підносимо в очах молоді змагання одиниць, вчених людей, які на народній вівтар зложили свій труд, свій вік. Багато їх у нас таких, більше, як у інших народів. А самі народні ідеали? Які вони? Чого нарід український жде від синів своїх порозкиданих по широкому світі? Чи не послані вони Богом у світ, як представники українського народу перед світом? Змалюйте їх високі завдання. Вкажіть на їх народні ідеали, виростіть в їх молодих душах взнеслі цілі, одухотворіть їх в красу та жадобу змагань до них і та сама молодь не повстидається за свої убогі інституції, вона буде гордитися ними, як цінними здобутками своїх батьків для цього краю. Вона буде розказувати іншим, як батьки в новій землі засівали свої культурні творива, якою мозольною працею вони будували і що їх надалі розбудовувати полишено їм, синам. В них память батьків і святість народу.

Колись, у старинній Греції почести були найвищими ідеалами. Здобували їх на грищах переможці. Однак кожний переможець пройшов тверду школу життя, перетерпів великі невигоди, зазнав нераз фізичних та душевних страждань, та ніщо не страхало молодих завзятців. Ідеал яснів перед

ними і вони стреміли до нього почерез усі перепони. Та слід завважити, що такі змагання в грищах устроювались на честь богів і вважалося символом святости.

Історія оповідає, що на таких грищах одного разу два брати вийшли переможцями. В захопленні та радости вони піднесли свого старого батька і несли його з гордощами перед людей, які витали їх. Люди в захопленню кричали: "Умирай Діяґоре — богом ти однаково не можеш стати." І щасливий батько умер з великої радости. Це був вершок людського щастя. Це був ідеал, який яснів перед батьком, це були святощі дітей сповнити цей ідеал.

Ось другий образ. Яка звязь ідеалів існувала в спартанців в трох поколіннях. На святах в честь богів співали три хори ріжного віку.

Старі віком співали:

"Завзяті вояки ми за молоду були".

Молодь продовжувала

"Тепер ми такі; от і спробуй як хочеш".

Діточий хор докінчував:

"А згодом за всіх ми будем хоробріші."

А чи в наших батьків піонірів не було ідеалів, коли будували тут своє культурне життя? Чи мрії про вивінування церков.кращими багатствами багатих дітей, остались тільки мріями?

ПРИМІРНІ МАТЕРІ.

Серед українських материй в Канаді можна знайти чимало гарних примірів.

Відомі приміри, де мати починала вчити дітий українського письма, коли їм доходив четвертий рік життя. І від того часу вона постійно дбала, щоби діти попри дальшу шкільну науку кождого дня читали українські книжки і писали українською мовою.

Відомо, де українська родина жила одинцем між чужими людьми, а українська мати держала дім на сто процент українським, вчила дітий українського письма, познакомлю-

вала їх з українськими справами і мала їх довіря до неї в найбільшій мірі.

Відомий є примір, де батько не був з кращих, де коли міг бути завадою в вихованню, однакож розумна мати власними зусиллями так взірцево виховала дітий, що ціла околиця з пошаною схиляла голови перед цею доброю матірю.

Відомий примір, де свідома українська мати в журбі про долю цілого українського народу, ставала на коліна і дітий ставила поруч себе і всі гуртом молилися за долю свого народу.

Відомий випадок, де мати саджала дітей і як справжня учителька казала: Сидіть тихо і слухайте уважно, а я вам розкажу, що вам треба знати. І розказувала-засівала добре зерно в діточі душі.

Таких примірів є в нас вже багато. А завтра буде більше — повинно бути більше.

І матері, про яких йде мова, це були звичайні матері, без великого шкільного виховання, але з здоровим розсудком, з отвореними на світ очима, з великою материнською щирістю. Кожна з них могла повторити слова матері з Вовчкового оповідання „Два сини", де мати каже: „Посаджу дітий на коліна і як вмію, так навчаю". Але навчає!

Лишається ще одна справа для пояснення, а це — час на науку. Буває, що мати каже: „Роботи багато і в хаті і на дворі — коли мені знайти часу на науку"? Наука дітий, це те саме, що праця на городі. Деколи треба дати більше труду, скопати, посадити, але коли те все зроблене, тоді догляд вимагає менше часу. Виполіть раз, підгорніть раз, а якийсь час воно росте без догляду.

Коли мати посвятить кождого дня 10, 20 або 30 мінут на науку свого письма, чи на добре оповідання про свої справи, коли не занедбає пригнати їх кождого дня до своєї книжки, коли кілька разів скаже на день коротко: Так робіть, і так ні! Коли час від часу пояснить значіння місцевої громадської чи загально народної справи, то це вже буде якраз те, чого українське життя від неї вимагає.

НАВЧАННЯ РІДНОЇ МОВИ ДОМА.

Нераз ми почуємо, коли буваємо в українськім домі, що батько чи мати звертають дитині увагу, чи то при заба-



ві, чи то тоді, коли дитина звертається з чим будь до батьків. "Як ти говориш? Говори по своєму!" Ця пригадка свід-

чить про культурний український дім, що виховує культурних громадян. Діти часто забуваються. Володіють добре обома мовами — українською та анґлійською. Так і повинно бути. В шкільнім віці діти перебувають більше в школі, як дома. Державною мовою учаться, думають, державну мову уживають цілий час поза домом. Однак власний дім і рідна мова в нім це справа, яка лежить виключно в руках батьків і для якої необхідно виробити рішучу постанову. Та коли замісць постанови і строгости в уживанню рідної мови дома, приходить, та ще й в присутности дітей дискусія, чи потрібна в Канаді українська мова, чи ні, то її справа по половині захитана. Ще не було такої ґеніяльної дитини, яка би виявляла сильне захоплення наукою. Не будуть і українські діти рватися учити своє письмо, свою мову, свою історію. До того всього дітей треба заставити і аж щойно в пізнішім віці наші діти самі оцінять нашу постанову і наші труди в тім, що ми заставили їх научитись рідної мови. Не переведуться, мабуть, і такі арґументи в українців в Канаді, що ніби то українська мова спиняє поступ дитини в науці державної школи. Навіть самі знавці — учителі опрокидують такі думки як нісенітниці.

Коли б знання мов шкодило коли кому, то їх не викладали б в вищих школах. Знання більше як одної мови коштує багато грошей. Знання більше як одної мови підносить людину вище духово, улегчує дістати їй працю, дає нагоду осягнути більше знання. Коли ж українська дитина позбавлена знання рідної мови, то тим самим вона позбавлена нагоди здобувати для себе та працювати для добра своєї суспільности.

Навчання рідної мови в наших домах в Канаді має за собою цілі історії, є удачне виховання і невдачне, чи так би сказати є плянове і свідоме навчання, а є неплянове, недбале. На помилках та невдачному навчанню треба нам вчитись більш практичних метод. Приміром є такі батьки ще й тепер, що вважають недоцільним вчити дитину змалечку рідної мови. От, мовляв, виросте, то тоді й лекше йому буде навчитися. Може десь таке і трафилось, що якась дитина

в дорослім віці попала в український осередок, була амбітною і навчилась говорити по свому. Однак мусимо памятати, що це тільки виїмки і що аж обставини примусили її виучувати рідну мову. А скільки та сама дитина зазнала сорому, понижень за своє незнайство. Але були вже й такі випадки, що батьки самі щирі, ідейні люди, більшу частину свого вільного часу віддавали громадській праці, клопоталися народніми справами, однак дітей від того всього держали здалека. Уваги народному вихованню присвячувалось замало, або й зовсім ні. Народне виховання відсувалось на колись, на тоді, як діти вже виростуть. І виросли діти та чужі свому домові, чужі батькам, чужі своїй церкві, чужі свому власному життю, чужі свому народові. І невже всі зусилля батьків над будуванням свого культурного життя були даремними? Будуть даремними, як що рідна мова не знайде у нас повного розуміння, що вона є фундаментом нашого життя. А без знання рідної мови нема народного виховання.

ЧИ ЗАПІЗНО ВВЕСТИ ПОСТАНОВУ РІДНОЇ МОВИ ДОМА.

Зустрічаємось з такими родинами, яких діти в шкільнім віці, в д о р о с т а ю ч і м віці, а то й дорослі і по українськи не говорять. Батьки з жалем та почуттям ніяковости признаються, що їх діти не уміють по свойому говорити. І чи в дійсности треба тільки признатися, що діти не уміють говорити рідною мовою? Чи в дійсности запізно вже, щоб діти говорили ще рідною мовою? Чому не сказати до тих дітей, щоб від того дня вони в своїм домі говорили по українськи? Були вже такі випадки, де уведено постанову рідної мови, письма та української науки, як діти вже були дорослі. І результат був дуже добрий. Значить, що дітям треба поставити вимоги, замісць докоряти їм за незнайство.

Одна мати признається, що її діти не навчились говорити тому, що вони жили між людьми іншої народности і ніхто її про те ані не згадував, ані вона сама не думала над

тим, щоб її діти володіли рідною мовою, тому не звертала уваги, якою мовою вони говорять до неї, чи між собою. Аж переїхали вони в інше місце. Там був народній дім, жіноче товариство, церква. Другі українські діти приходять до хору, співають, беруть ролі до представлень, а її встидаються прийти, бо не можуть того робити, що інші діти. І жаль її своїх дітей, і наче б почувалась винною за те. І от вона сама вступила до товариства, почала читати свої часописи і щойно тоді зрозуміла, яку велику кривду заподіяла своїм дітям, що не навчила їх рідної мови. Тоді звернулась до своїх дітей. Вони ще її, бо ще коло неї. Постановила, щоб дома говорити рідною мовою. А вечорами по праці засідали всі до букварів і жартуючи научились і мови і письма. І тепер самі діти вдячні її за те. Тепер вони є членами СУМК та працюють в громаді для свого народу.

Ніколи не є запізно уводити постанову рідної мови дома. Про це нехай запамятають ті, яких діти не говорять рідною мовою, а навчитися ще час.

ЧИСТОТА УКРАЇНСЬКОЇ МОВИ.

Важним є те, щоб українці говорили своєю рідною мовою в Канаді, та не менше важним є також і те, щоб українці зберігали чистоту своеї мови. Кожного дня зустрічаемось з людьми і рідко хто з них так говорить, щоб в його мові не було домішки анґлійських слів. Деякі українці говорять ніби то по українськи та таким разячим жарґоном-домішкою анґлійських слів, цілих речень, що та мова радше скидається на жарти людини, яка пустила свої думки самопас і якої мови не можна брати поважно. Запримічуемо, що така людина, дуже мало уживає рідної мови, нічого свого не читає і як вже попаде в український осередок, намагається говорити каліченою мовою. Інші знов навіть і не вміють добре по анґлійськи говорити, дома анґлійської мови не уживають, однак засвоїли собі слова з щоденного вжитку та перекрутили їх на свій лад. Ось ми побачимо, що дві сусідки зустрінулись на вулиці і одна з них йде до "штору", щоб купити

дреса, джему, ґросері, сосики; друга має варити сопер, динеру ніхто не хотів їсти, бо вчера були на парті і там було дуже найс. Таких слів є вже аж забагато в українській мові і за них в дійсности треба встидатися. Такі слова не є вже більше анґлійськими, бо як би сказати анґлійцеві, що то слово приналежне до його мови, то він буде від нього відпекуватися руками і ногами. Не є це слово також українським, бо в українській літературі його зо свічкою не знайдемо.

Українська мова має свої назви для таких предметів. Вони є куди кращими від таких чудернацьких слів. Ось приміром як "копик", якого анґлійська мова знає як "кап", а українська мова як "горнятко"; "байшток — бакс стов", наше "грубка"; "шуфля — шавл", наше "рискаль"; "гульбара — вілбар", наше "тачка"; а дальше маємо такі слова з щоденного вжитку, як: шюси, фльора, кенати, руми, бедруми, слипери, бейбі, ґара, стріт, сельвах, салєр, кушьон, беґа, пікчер, трин, трика, чер, кавч, лонч. Або ось чудернацьке речення: На тім стишіню мітуються два трини. Таких слів та виразів є ще дуже багато. Таке перекручене уживання анґлійських слів не є корисне ані для української, ані для анґлійської мови. Вони мову калічать та засмічують. Візьмім приміром таке, що зійдуться українці і з інших частин світа, як Бразилії, Арґентини, Канади; деякі перебувають в Ніпоні, ще інші у Франції, Анґлії, Чехословаччині та других краях. І ось кожний з них привезе домішку мови того краю, де він перебував, і кожний з них буде говорити такою мішаниною. Чи зможуть ті люди порозумітися з собою? Яким дивним та некультурним буде виглядати один для другого такий чоловік. І мабуть тоді всі вони зрозуміли б, що та рідна мова, яку вони уживають, є покалічена, засмічена, бідна та стратила свою красу, як мова народу.

Перш всього треба нам знати, що уживати такі слова в нашій мові не є гарно, радше некультурно. Кожна людина повинна встидатися вживати таких слів, які засмічують рідну мову. Кожна людина, яка вже так говорить, повинна контролювати себе і старатися говорити мовою чистою без до-

мішки чужих слів. За чистоту рідної мови в Канаді так треба дбати, як дбаєте про чистоту одежі. Вона свідчить про характер людини. Головно матері, які промовляють до маленьких дітей, до немовлят та підростків повинні всіми силами старатися позбутися тих нових канадійських словотворів. Дитина зживається з кожним словом вимовленим матірю і воно не знає, що таке слово не є українським. Хай мати сама не уживає таких слів дома. Хай заборонить іншим членам родини говорити каліченою мовою.

Обовязком кожного українця і українки є дбати про чистоту рідної мови.

РІДНА МОВА В ПУБЛИЧНИХ МІСЦЯХ.

Рідної мови не треба встидатися ніде. Рідна мова є гордістю кожної людини, що шанує свою народну приналежність. Уживання рідної мови між собою всюди, це свідоцтво культурної людини. Є молоді люди, навіть і гарно виховані по українськи, а нераз вагаються говорити між собою по українськи. Коли хтось інший, посторонній може зачути мимоходом кілька слів нашої мови, то це не значить, що для того треба мову змінювати. За такий приклад можемо поставити французьку мову в Канаді. Французи в Канаді всюди між собою уживають рідної мови. Говоріть між собою по українськи: на вулиці, в трамвою, в театрі, в потязі, в реставрації. Лише тоді, коли до нас підійде людина, яка нашої мови не розуміє, то тоді з чемности ми обовязані говорити до неї загально принятою мовою.

Часто зустрічаємось з українцями, які по українськи добре розуміють, однак по українськи не говорять. Коли такі люди підійдуть до вас, то задля них не змінюйте рідної мови. Нехай вони й говорять до вас на свій лад, відповідайте їм рідною мовою. Це в їх очах піднесе вартість рідної мови та заставить їх подумати над значінням рідної мови. Коли-ж знов при забаві, чи в іншім місці між нами знаходяться люди іншої народности, які нашої мови не розуміють, то нашим обовязком говорити тоді загально принятою мовою. Так роблять інші культурні народи в Канаді.

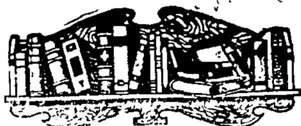
УКРАЇНСЬКИЙ ДІМ.

Так як доми інших народів є колискою, де виховуються будучі члени суспільности, то так і український дім є першою українською виховавчою інституцією. Жиди називають свій дім жидівською твердинею, тобто що жидівський дім живе виключно в собі життям жидівського народу. Ніяких чужих впливів такий дім не допускає до себе. Ніяких народніх релігійних обичаїв жидівський дім не випускає також від себе. Пошана до власного дому та його власного життя, заставляють інших людей шанувати жидівський дім.

Український дім, де б він не був, має не меншу потребу бути українською твердинею, українського життя в нім. Тому то український дім мусить носити український характер. В багатьох випадках в Канаді український дім мусить заступати рідну церкву, рідну школу, бібліотеку, народні та історично-літературні свята й ін. Отже перш всього ми мусимо подбати, щоб той дім і внутрі відповідав свому значінню.



ДОМАШНЯ БІБЛІОТЕКА.



В давніших часах книжки були дуже дорогі і лише дуже багаті люди могли мати бібліотеку дома. Жадна найкраща мебель не заступить шафи з книжками — домашньої бібліотеки. Гарно посткладені на поличках шафи книжки є гордістю та окрасою культурного дому. Інтеліґентна українка завжди старається, щоб в її домі була бібліотека-збірка книжок і вона присвячує їй більшу увагу, як яким іншим меблям.

Діти є зеркалом життя дому. Вони люблять наслідувати батька, матір і коли вони бачать, що батьки клопочуться такими справами, то вони ще більше будуть привикати до того, як до конечної річи в життю. Деякі діти бавляться в випозичальню книжок, де вертаючи ніби то книжку, оповідають історії, яка родиться в їх голові. Та мусимо памятати про якість книжок. Так як образ образові не рівний і один свідчить про культурність дому, другий про його моральне каліцтво, незнайство, таксамо справа стоїть з книжками, або й ще більше. Коли купуємо образ, то принаймі бачимо, чи він пристойний, чи ні. Інакше стоїть справа з купованням книжок. Безвартісна в літературі книжка обезцінює бібліотеку. Книжки літературної вартости треба вибирати. Найкраще набувати книжки через свою книгарню, де можна знайти її пораду, чи ця книжка вартісна для домашньої бібліотеки. Свого часу на жіночій сторінці в Українськім Голосі були описи вартісних книжок. Союз Українок Канади завжди готовий прийти з порадою в купованню та уряджуванню домашньої бібліотеки, коли через її посередництво будуть купувати книжки.

В теперішніх часах видається дуже багато, так би сказати, брукової літератури, хоч що правда, в не українській мові. Книжки-журнали, як “Лов Сторіс”, “Тру Сторіс”,

“Детектив Сторіс”, яку читає молодь та носиться з нею. Треба мати на увазі, що то література, якої не повинносл читати, бо з такої літератури нема жадної користи. Таку літературу видають для заробітку, а не для виховання та ушляхотнювання характеру людини. Щоб коло таких книжок сидіти днями і ночами через довгі роки, то звідтам нічого не можна навчитись, а поганого багато можна знайти. В українськім домі такі книжки не повинні знаходитися. Молоді жінки та дівчата повинні встидатися читати таку брукову літературу. Англійська література дуже багата на клясичні твори та вартісні твори, які варто читати, однак бібліотека з книжок в рідній мові буде свідчити про культурний, український дім. Бібліотека в рідній мові буде живим показчиком для наших дітей, що наша література настільки цінна, як і література інших народів.

СПІЛЬНЕ ЧИТАННЯ В РОДИНІ.

Спільне читання є конечним, щоб виробити гарну, українську мову в дитини. Нераз питаємо себе, коли малий Василько повинен починати говорити по українськи, які повинні бути його перші слова і як заскоро повинна мова розвиватися? З біографії визначних людей, довідуємось, що більшість з них почали говорити дуже маленькими і що словесність їх була дуже багата. Знаходимо також, що вони або природно рвались до книжки, або що спільне читання в дома з батьком, мамою, дідом чи вуйком ще краще розвивало їх бистрі уми. Не всі можемо мати геніїв в себе, але мусимо признатися, що всі радіємо гарним поступом своїх дітей.

Як же повинна діточа словесність розвиватися?. Олив Бовпрей Мілер, авторка і дослідниця діточих книжок каже, що дволітня дитина повинна знати 200 слів. По трох роках її словесність сягає до 800 слів, а відтак додатково кожного року по 600 слів, аж до шкільного віку. Значить, що дитина повинна би знати від 2500 до 3000 слів. Це число виглядає дуже великим, а особливо нам українцям в Канаді. І де вона

їх навчиться, коли вона майже виключно говорить, а навіть і думає по анґлійськи?

Сама домашня мова не є вистарчаюча, бо щоденне уживання слів досить обмежене, а мова сягає далеко дальше. Отже багатого та красного засобу слів дитина набуває гарними українськими оповіданнями. Також щоденна мова в хаті звичайна для порозумівання, а літературна мова це збір перлин авторової думки, мистецтво слова, чутливости та характеру.

Дехто собі представляє, що коли буде говорити до дитини рідною мовою то вже виконає свої обовязки супроти неї в науці свого. Ніколи не дурім себе, що саме говорення з дитиною по українськи витворить в неї гарну, досконалу українську мову. Дитина в додатку мусить бачити ті слова написаними і їх читати.

Чи в дитини виробиться особисте замилування до читання, буде залежати від того, чи родичі зуміли розбудити в дитини цікавість до читання. Для дітей треба вибирати книжечки веселого, легкого та цікавого змісту. Наша діточа література в Канаді не багата, та маємо діточі книжки дуже красного змісту. Треба тільки поставити їх перед дітьми та виробити добрий смак до читання.

Отже чи то при спільнім читанню, чи при самостійнім читанню уважаймо головно на три точки:

1) Чи зміст книжки підхожий до умового уровення дитини.

2) Чи словесніть книжки підхожа до віку дитини.

3) Чи дитина вміє настільки читати, щоб перейти сторони легко та читати з приємністю.

Дуже часто родичі силують дитину до читання коли вона ще й не уміє плинно читати. Тоді читання не є приємністю, але мукою. Трафляється таке, що дитина вчиться в рідній школі і ані слова не розуміє з прочитаного. Багато є таких слів в букварах, про значіння яких канадійські діти не мають поняття, бо не мали нагоди стрічати їх в щоденнім життю. Треба уважати, щоб дитина розуміла про що читає.

Покійний Лорд Твідсмюр (скотляндець) колись про-

мовляючи до абсольвентів торонтонського університету між іншим висловив погляд, щоб університетські факультети вимагали від кожного дипльомованого абсольвента ще й дипльоми його рідної мови. Тим вказав він, що кожна свідома людина повинна бути горда зо свойого походження, а знаючи свою мову і традицію зможе ліпше оцінити її та більше вложити в культурні будовання канадійської суспільности.

Введім в наші доми спільне читання в родині. Хай всі по черзі читають. Навіть ті що слабо читають розвинуться в читанню на голос. Хай в нашім домі спільне читання буде годиною приємности, а тим самим це буде городець на якім будуть виростати перлини рідної мови.

ОБОВЯЗКИ ЖІНКИ ДОМА.

Домашні обовязки жінки-матері супроти свого народу лежать найбільше в тім, щоб виховати свідомих дітей, розумних членів, будучих громадян. Вплив на життя дому, на його характер, на спосіб життя має в своїх руках жінка. Тут вона працює, плянує, порядкує; всю свою душу вкладає жінка в дім, в якому живе її родина. Отже від уміння та способу життя жінки дома залежить і майбутнє народу. За здобутки та осяги в життю кожного народу половину заслуг приписувалось жінкам. Але знов в історії народів відомі такі факти, що де жінки а головно матері занедбували свої доми, свої домашні обовязки, шукали вигідного життя, захоплювалися модами, театрами, забавами, і ані дітьми, ані життям дому не піклувались, то в тій державі починався культурний занепад, який доводив до руїни цілу державу. Сильніші народи запановували над тим народом і він попадав на довгі роки під владу других. Відоме в історії Римське Цісарство, в котрім роскоші, забави, легке життя підкопали основи домів, а враз з ними валилося все інше.

Ось що каже історія про тодішні часи: "В Римі показуються щораз більші признаки близького кінця. Упада-

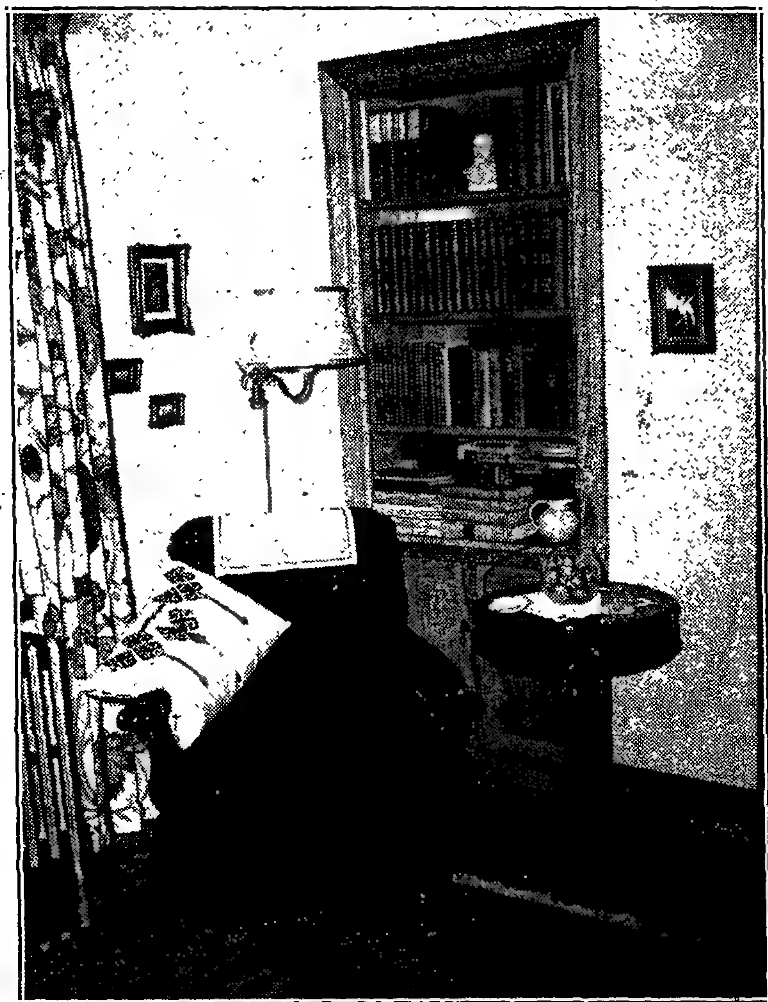
ють зовсім обичаї, а з ними упадає патріотизм і дбалість про державу. Показується грізне зменшення людности, а число мешканців, передовсім Італії маліло з кожним днем. Дається всюди чути брак віри і релігії, яку вищі верстви стараються заступити філософією, нищі забобонами...." І так як бачимо, то за нещастя та упадок Римського Цісарства половину вини приписувалось жінкам.

Щоб український дім в Канаді міг бути виховавчою твердинею, то на сторожі цеї твердині неминучо треба поставити жінку. Створити рідне, культурне огнище, виповнити його життя — має спромогу тільки жінка і в цім лежить її велике завдання.

ДОМАШНЯ ОБСТАНОВКА.

Живемо в Канаді, де користаємось з вигод всього модерного світа, обстановки та естетичного смаку уряджень наших помешкань. Користуючись цим, мусимо памятати, щоб наш дім не тратив і українського характеру в домашній обстановці. Великий вплив на народне виховання має також обстановка дому: спосіб уряджений в хаті, прикраси хати, страви і т. п. Ось приміром візьмім хоч би те, що частина української культури виявлена в ручнім мистецтві вишивок, ткання, різьб. Такі вишивки надаються на застелювання столиків, шафок, крісел. Килими — ткацтво для домашного вжитку. Вишивані українськими взорами подушки є прикрасою кожної кімнати. Є також прегарні маленькі взори вишивок, зроблені на полотні та оправлені в рамці для стінного образу.

Українське ручне мистецтво треба пізнати, розуміти, щоб не калічити його так як калічимо нашу мову. По добрім смаку з ручного мистецтва пізнаємо, чи господиня дому кохається у своїх вишивках і чи старається зберігати її властивість. Тому то мистецтвом опікується наша жіноча організація Союз Українок Канади. Тим вона помагає поширювати красу і правильний стиль рідного мистецтва та вводити його до українських домів, як українську



Привітний Куток Витальні в модерній українській хаті в Канаді.
Дім п-ва І. і М. Симчич в Винипегу.

прикрасу. До речі буде пригадати, що українські вишивки на всеканадійських виставах ручного мистецтва здобувають собі перші нагороди. Через свою вишивку організація Союзу Українок Канади мала спромогу зробити для української справи більше, як могла б зробити без того. Продажа вишивок на воєнну ціль в 1943 році поширила українську вишивку в сотках канадійських домах. Тим більше доми інтелігентних українських родин повинні бути окрашені ручною роботою. Ось кілька гарних писанок зложених в шкляній вазі і поставлених на шафку також будуть гарною прикрасою кімнати.

РЕЛІҐІЙНІ ОБРАЗИ В ХАТІ.

Образи святих в хаті злучені з народніми обичаями, які на жаль в Канаді та американськім континенті майже загублені. Колись в давнині український нарід, помимо того що був глибоко релігійним народом, кохався ще й в мистецтві. Цілі ґалєрії образів святих на передній стіні хати можна було зустрінути в кожнім українськім домі. По селах такі образи затикували ще ріжними пахучими зелами та вбирали їх вишиваними рушниками. Були й спеціяльні паристі образи — Ісус та Діва Марія; цими образами благословили до шлюбу молодят і звались вінчальними образами. Хатня обстановка в Канаді інакша, та однаково в найбільших культурних українських домах ми знайдемо святий образ. Він свідчить про релігійність дому, а релігійний дім — це інтелігентний дім. Святі образи в хаті поруч того, що свідчать, що дім християнський, релігійний, свідчать також про збереження народніх обичаїв. Ось приміром образ Божої Матері був у великій пошані в козаків запорожців і вони уважали його своїм символом покровительства та охорони в часі небезпеки.

Коли по першій світовій війні між українським народом появились американські місіонери, що проповідували штундизм, і молодь розхитана війною, легкодушно захопилася новою вірою, яка наказує повикидати з хати святі об-

рази. І ось коли почались такі викидання образів з хат, то в родинах повстала боротьба, що доводила часом до тяжких драм. Молоді господарі захоплені новою вірою, викидають з хати образи, а старі батьки боронять їх до загину. І каже батько: "Не простягай своїх рук до того, що було святим для нашого дому довгі роки. Мій батько, дід, прадід, вони молилися перед тими образами, вони повідали їм свою журбу та радощі, перед ними вони розкривали своє зболене серце, шукали в них поради та порятунку. Ті образи є свідками давного життя нашого, якого ані-ти, ані твої штунди не розуміють. Тому не простягай рук, бо власними руками тобі смерть заподію." Це була оборона родинної святости. Народні обичаї так тісно звязані з патріотизмом, що коли вони валяться, то враз з ними падає багато цінного, що хоронить нарід від загибелі.

НАРОДНІ ОБРАЗИ.

Кожна господиня бажає прикрасити своє помешкання, хоч би воно було найскромніше, бодай кількома образами. Вони наче оживляють хату, веселять її з нутра, надають її особливого тепла, привітности. Розміщення образів на стінах, а головно їх якість свідчать про культурний, або некультурний дім, про добрий смак господині.

Один з наших українських письменників в Канаді описує про урядження дуже багатого українського, але некультурного дому. Ось що він описує про образи, які там бачив: "...великий образ в гарних рямцях — девять собак сидить кругом стола в циліндрах з циґарами в зубах і грають карти. По правій стороні менший образок — намальований гарбуз, а на нім сидить щур. По лівій стороні малюнок майже голої жінки, з великими голими колінами, курить та по дурноватому шкірить зуби." А про життя тих людей автор каже: "....Це щось таке низьке, болюче, прямо страшне, розумове і моральне каліцтво". І ось коли очи дитини, яка в перше приглядається на світ, спостерігає речі, які вбива-

ються в тямку на ціле її життя, коли такі бездушні картини виповняють її мозок щодня, та дитина не може бути іншою, як тупою та бездушною, як і ті образи.

У культурних народів принято звичай прикрашувати стіни помешкань образами славних в історії людей. В українців в Канаді також принято прибирати стіни помешкань образами поетів, письменників, образами з народного побуту, мистецтва, релігійними образами, як також образами, які мають клясичну вартість. Предмети, з якими дитина зустрічається в хаті день в день побуджують її цікавість. Он дитина бажає знати, що то за образ пана в шапці та кожусі. Не силуючи познакомите дитину з найбільшим поетом України, розкажете про його життя, працю, яку віддав він для українського народу, про його велику святу любов до України.

ПРИКРАСА ХАТИ НА СВЯТОЧНІ ДНІ.

На великі врочисті свята прибираємо дім відмінно і більше святочно. Прибирають так доми не тільки українці, але й всі інші народи. Та бачимо, що святочне прибирання дому у всіх народів ріжне, значить, що воно є традиційне і має в собі певні святощі, звязані з традицією чи то дому, чи церкви.

Звичайно кожний культурний дім зберігає звичаї свойого народу і в відмінний спосіб. Цим такий дім звязує своє життя з віками минулого свого народу. Ось приміром анґлійські доми в Канаді на Різдвяні Свята прибрані кольоровими паперами, відповідними написами з орнаментикою, ґлоґовий віночок зо свічкою в середині причеплений десь на коминку, або на вікні. Часом заходимо до українського дому і бачимо такі самі прикраси в помешканню. Коли б хто запитав господарів українців, яке значіння має такий віночок для тих, чи такі убори, то вони напевно не могли б цього пояснити. Для анґлійського дому це святощі, це тра-

диція народу, це символ, тоді, коли для українського народу це незнане, чуже. Чому ж українська родина засвоїла собі цю річ? І що подумають про таку родину люди, до яких цей звичай належить? Подумають, що у нас нема нічого свого святочного, тому ми шукаємо чогось святочного для себе. Отже беремо, не питаючись нікого, чуже добро. Українське Різдво має збіжеве колосся пшениці, жита, має пахуче сіно на стіл, свічки на столі чи лямпадка перед образом. Ялинка принята всіма народами; ялинка знаходиться і в українських домах на Різдво.

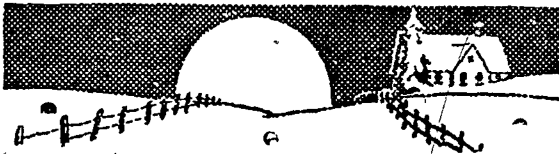
УКРАЇНСЬКІ ПОЗДОРОВЛЕННЯ.

Спосіб поздоровлення має своє значіння в культурі народу. Є це віддання чести, пошани, чи побажання іншому. Спосіб поздоровлення у кожного народу не однаковий, однак є він його культурним витвором, звичаїв та залежних обставин. Кожний нарід цінить та зберігає способи поздоровлення і ними послуговується де б він не був. В українського народу є так би сказати, глибша пошана, повага один до одного, тому то в нашій мові нема такого легенького поздоровлення як канадійське "гало", яким і ми часто послугуємося. "Гало" це в дійсности не є вислів привітання стрічній людині. Це от так собі кинене мимоходом слово, щоб щось сказати стрічному. Канадійці та американці також мають солідні поздоровлення. В нас в Канаді всі народні звичаї найкраще збереглись на фармах, збереглися там також і способи поздоровлення. Як багата мова українська то так і багаті способи та вирази поздоровлень. В Галичині, приміром, люди інакше поздоровляють себе як на Великій Україні, на Буковині ще інакше. Навіть деякі села ріжняться не однаковими привітаннями. Найбільше загально принятий спосіб славити Бога. Якогось окремого розподілу щодо поздоровлень нема виразно зазначеного. Часом навіть і в однім селі здоровлять себе люди інакше. Тай відноситься воно до пори дня, року, праці при якій застаємо людину.

Способи поздоровлення в українців:

Поздоровлення:	**Відповіди:**
Слава Ісусу Христу!	Слава на віки!
Слава Богу!	На віки слава!
Боже помагай! (при праці)	Спасибі!
Помагайбі!	Дай Боже здоровля!
З неділенькою святою! (недільне)	Дякувать! Так само вам!
Дай Боже здоровля!	Дай Боже і вам здоровля!
Як ся маєте?	Дякувать Богові.
Здорові були!	Доброго здоровля!
Добрий ранок! або: Доброго ранку!	Добрий ранок!
Добрий день! або: Добридень!	Добридень!
Добрий вечір!	Добрий вечір! або: Дай Боже здоровля!
Христос народився! (різдвяне)	Славіте Його!
Христос Воскрес! (великодне)	Воістину Воскрес!
Прощальні бажання:	**Відповіди:**
Бувайте здорові!	Йдіть здорові!
Оставайтеся здорові!	Дай Боже і вам здоровля!
До побачення!	До побачення!
Прощавайте! або: Прощавай! (з Великої України).	Щасливо!

Поза тим є ще багато побажань при прощанню, як міцного здоровля, успіхів і т. ін., залежно від часу та обставин.



ЧИТАННЯ ЧАСОПИСУ.

В кожнім українськім культурнім домі є український часопис. Український дім, в якім нема українського часопису, не є культурним домом. Кожний член родини українського дому, включаючи і дітей в шкільнім віці, читають свій українский народній часопис. Деколи доводиться здибатися і з такими оправданнями в українців, в яких домі нема українського часопису, що ніби то всі новинки вони прочитують в анґлійських часописах. Українського часопису вони не передплачують і не читають. Це не є оправдання. Новинки, це ще далеко не все, що подає людям часопис в рідній мові. Треба сказати собі те, що все українське культурне життя в Канаді, як життя народу ніколи не було б піднеслося до такого степення розвитку, як би не та українська преса, яка стала на становищі українськім. В найдальші закутки Канади, де лише мешкають українці, часопис приносив їм розумні погляди на справу з українського становища. Всі народи замешкалі в Канаді видають свої часописи. Деякі державні народи утримують пресу в Канаді за державні фонди, а роблять вони, певна річ, не задля новинок для своїх читачів. Ось як висловився один український часопис про значіння рідної преси: "Преса є могутнім оружжам в руках народу, його політичних замаганнях, партійних становищ і всіх інших орґанізацій. Преса ґрає величезну ролю в опінії світа. Без преси під цю пору не поширилася б жадна більша ідея, не піднеслася б культура, наука. Не вільно нам легковажити собі того, що ми самі, що наша родина постійно читає, чим кормимо ми нашу душу, на чому дозволяємо ми розвивати душу наших дітей. Тут не можна лакомитися, що цей часопис є дешевший, що дають нам його задармо, що приносить він більше сензаційних новинок. Вносити до нашої хати і робити щоденним кормом можемо лише необлудну, не продажну, незалежну, українську пресу. Вона має вносити світло в наші хати, вона має ширити культуру, просвіту, поправити господарство, заохотити нас до орґанізації. Вона має виховати нам борців для визволення нашо-

го народу, розбуджувати національну свідомість серед нього. Дрібними є такі справи, котрий часопис подасть більше сензацiйних новинок, описів якогось влому. Навпаки, не треба нам цього. Будьмо горді з того, що такими затроєними сензаціями наша преса своїх читачів найменше годує. Це народові, що бореться за свою незалежність найменше потрібне."

Щож тоді сказати про значіння української преси в Канаді та Америці як і інших краях, де живе наш нарід? Вона попри вище вичислені чинники стає ще й осередком рідного культурного огнища, без якого людина як одиниця тратить свою культурну вартість в очах світа.

УКРАЇНСЬКИЙ ГОЛОС ЯК НАРОДНІЙ ЧАСОПИС.

Повищі думки відносяться і до українських часописів в Канаді. З між них треба вибрати найліпший. До того має право Український Голос, як дійсно народній часопис, який десятками років вносив світло в українські доми. Він був і є зберігателем української культури, сіячем самостійної думки, оборонцем української справи, пропаґатором та інформатором українського питання в Европі, а живчиком цілого нашого орґанізаційного, громадського життя в Канаді. На його сторінках нераз канадійські українці учились рідного письма, рідної мови. Він ростив і виховував українську душу, він вказував дорогу і стояв на сторожі української справи. Український Голос і на далі остається нашим провідником. Тому кожна українська хата, в якій пливе наше культурне життя, гордиться таким народнім світочем, яким є Український Голос. Тим більше для українських матерей цей часопис завжди буде першим помічником у народнім вихованню дітей. Треба, щоб його читали матері та щоб його читали також діти.



ВІСТНИК.

Наша українська література в Канаді не багата на книжки з ділянки виховання, а головно народного виховання. Релігія є одним з найважніших чинників у народнім вихованню. Народному вихованню помагає церква, недільна школа, святкування свят після звичаю, сповідь та ін. Є місцевости в Канаді, де української церкви нема, а діти виростають серед чужого культурного оточення. Та так в тих місцевостях, де є церква і де нема, важну ролю відограє друковане слово, поради та вказівки. "Вістник", як релігійний часопис, якраз подає такі матеріяли і помагає батькам та дітям осягати наміченого. В "Вістнику" міститься матеріял про життя цілої нашої церкви в Канаді: новинки релігійного та морального характеру, народні оповідання, історія церкви, життєва мудрість — золоті слова великих людей, наука Христова, наука матерям про релігійне виховання дітей і т. ін. Не треба мабуть і казати, яким цінним матеріялом, яким важним духовим кормом для українського дому є "Вістник". Тому нехай кожна українська родина черпає з нього для себе знання та користається ним для будовання нашої будуччини в Канаді.

ЦЕРКВА.

Церква звязана майже нероздільно з домом. Дім релігійних людей є частиною їхньої церкви. Релігія та релігійні обряди, які передано з церкви до дому, становлять найвищу культуру народу, яку називаємо релігійною традицією. Звязь українського дому зо своєю церквою полягає в тім, що люди, які живуть в тім домі, клопочуться церквою, постарчають для неї все потрібне, є членами церковної громади і в спільній громадській силі удержують свою релігійну інституцію. Знов же без церкви і без релігії український дім в Канаді хоч би був найбагатішим домом, не буде домом, а тільки хатою, а його мешканці не бувши релігійними людьми, не зможуть бути гідними членами свого народу.

Живемо в Канаді серед ріжних народів і бачимо, як інші

народи розбудовують свої церкви. Та бачимо, що декотрі такі церкви розбудовують себе не тільки на зовні, але стараються позискати для своєї церкви якнайбільше людей чужих. Вони ходять від хати до хати, захвалюють свою реліґію,



Українська православна церква в Вилна, Алберта.

свою церкву, поширюють свою літературу, а навіть наймають платних аґентів, які на улицях, в склепах і при роботі провадять "польовання" на вірних. Та такий спосіб релігійности не є приміром для нас. Приміром для нас нехай буде зберегти себе і свої доми від таких непрошених опікунів на-

шої душі. Примірoм для нас є не впускати до нашої хати таких чужих аґентів, приміром для нас нехай буде шанувати свою приналежність до віри і церкви батьків наших. Приміром і гордістю для нас нехай буде, що ми самі є творцями своєї прадідної церкви, яка є нашою святістю і яку ми можемо розуміти.

В Канаді є велике число безрелігійних домів. Між тими безрелігійними домами є якесь число і українських домів. Безрелігійність, чи як його називають, атеїзм, були в моді. Росія поверх двадцять років вела завзяту пропаґанду безбожництва, але не видержала і ось почала завзято розбудовувати те, що десятки літ руйнувала. Безрелігійність в Канаді приписується комуністам, які тільки вірять в вигідне життя без праці та обовязків. Український культурний дім має бути виповнений красою релігійних обрядів. Наша приналежність до церкви робить наш дім більш гарним, більш культурним, дорощим для нас самих і вартнішим в очах інших народів.

ПРО ЗБЕРЕЖЕННЯ РЕЛІГІЙНИХ ТРАДИЦІЙ ДОМА.

Релігійними традиціями називаємо наші святочні звичаї. Кожний нарід має такі вироблені звичаї і дуже ними дорожить. Форми таких звичаїв сполучені з віруваннями народу, а ті вірування є, так би мовити, поезією, чи радше сказати культурою народу, яка властива тільки йому. Ось приміром ми побачимо, що англійська родина починає святкувати своє Різдво на перший день обідом, в який включені окремі форми та відмінні страви. Для них є символічне значіння в страві, яку називають „крисмес пудінг". Ми наше Різдво починаємо святкувати Святою Вечерою, з піснями стравами і кутею. Для англійців „Крисмес пудінг" є такими самими святощами, як для українців кутя. Англійці української куті не приймають у свій різдвяний звичай, бо він для них чужий і незнаний. Не личить і нам приймати англійського "крисмес пудінг", бо він для нас і нашого українського Різдва чужий та незнаний. Наша церква не по-

зволяє на танці і підчас Різдва, аж поки вода не освятиться. Інші народи не мають постів і танцюють. Та це не значить, що як вони танцюють, то задля того ми маємо викинути свій звичай і танцювати разом з ними.

Важним є, щоб кожна українська родина зберегла свої релігійні традиції, звичаї дома. Такі звичаї виповняють наше життя небуденністю та красою. Вони побуджують в нас більші почування святочности, вони надають нам культурної окремішности від інших народів. Коли в наших домах строго збережені наші звичаї, то тим самим наші діти виховуються на них. В нас більші і головніші звичаї слідуючі: Постові звичаї, Пилипівка, Великий Піст, Петрівка, Спасівка. Сяточні звичаї: Різдво Христове, Великдень, Храмове свято, Зелені Свята. Спасівка. Народні звичаї, це родинні свята, як ось весілля, вінкоплетини, хрестини, поминки та іменини.

ЯК ЧАСТО ТРЕБА ХОДИТИ ДО ЦЕРКВИ.

Чим на більшому і відповідальнішому становищі людина, то тим більше вона повинна бути приміром іншим. Приміром вона стає всюди в щоденнім життю, в поведінці, в добрих ділах, в працьовитости і т. д. Ходженням до церкви дається добрий і гідний примір. Часом є таке поняття, що як людина пішла до церкви одної неділі, то вона вже не мусить йти другої, третьої а то й четвертої неділі. Дехто йде на більші врочисті свята, а дехто тільки раз на рік. До церкви треба йти кожної неділі, як там є Служба Божа. Коли не можуть йти з дому всі члени родини, то нехай йдуть частинно. Нехай наш дім має когось бодай одного в церкві, а головно молодь повинна там бути все. Родинне життя дому в святочний день, коли одні в церкві, а другі сповнили конечні обовязки і разом засідають до святочного обіду, то такі дні є більш святочними, більше остають в памяті дітей гарними днями, більше привязують дітей до рідного дому.

Було б гарно, щоб в наших церквах в Канаді приняв-

ся, чи більше унормувався звичай порядку у ставанню людей в церкві. Після нашого звичаю в церкві стають таким порядком: На самому переді з лівої сторони стають маленькі дівчатка, за ними зараз дорослі дівчата, вслід за дівчатами молоді жінки, на останку старші жінки, сестриці. Так само з правої сторони з хлопцями і дорослими хлопцями та чоловіками. Коли мала дитина приходить до церкви і стає в середині чи в заді, то вона нічого не бачить крім убрання стоячої перед нею людини. Тоді в дитини тратиться заінтересовання йти до церкви. Чи батькам обставини позволяють йти до церкви, чи ні, але батьки мають знати, чи їх діти пішли до церкви. Не робить ріжниці, чи ті діти живуть коло батьків, чи вони відділені сотками миль від батьків десь в містах в школах, чи в праці, то батьки з дому повинні знати, чи їхні молоді діти ходять до церкви. Нема недільної школи? Не навчились діти релігії? Кожної неділі в церкві читається Євангелія. Пригадайте дітям, щоби її вислухали уважно, щоби уважно слухали проповіді священика, попросіть дітей, коли вже вернуться з церкви, щоби вам розказали, що священик говорив на проповіді. Купіть для своїх дітей молитовник і нехай вони слідять в нім за Службою Божою. Звідтам навчаться церковного співу і порядку Богослуження.

Діти і молодь, які виростають в релігійних домах, які часто бувають в церкві, які люблять релігійні звичаї дома, це ті діти, з якими родичі не мають ніяких труднощів у народнім вихованню. Церква і релігія збуджують пошану та дають до народного виховання дома все те, чого в самім домі без церкви не можна набути. Та є місцевости, в яких мешкають українці і церква є рідше, прим. раз на три тижні, а то й раз на місяць, ще є місцевости, де живуть і свідомі українські родини, але їх так мало там живе, що церкви не спроможні побудувати. Чи діти в таких домах мають виростати без знання своєї релігії, церкви? Ні. Дім повинен заступити церкву. В кожнім такім домі знайдеться куточок, де можна вмістити релігійний образ, лямпадку, яка повинна горіти в святочні дні, молитвенник, та інше святе

письмо. Буває, що серед таких відносин люди посилають дітей до чужих церков. Це шкідливе, бо вони з ними зживаються, підпадають під їх вплив та з тим пропадають для нас. В теперішніх часах віддаль на сотки миль не становить перешкоди. Можна позволити собі поїхати до Бенф, чи до Наяґара Фалс, чи на купелі до озер, то можна кілька разів на рік позволити собі взяти на авто родину і повести її до церкви, хоч би вона була навіть сто миль задалеко.



ЧИ ТРЕБА БРАТИ ДО ЦЕРКВИ МАЛИХ ДІТЕЙ.

Часто бачимо в церкві молодих матерей, які йдучи до церкви, лишили своїх дітей дома. Не говоримо про дітей немовлят, яких треба в церкві на руках тримати. Тих дітей, що вже вміють ходити. Не лишайте їх дома, як йдете до церкви. Пригадайте собі діточі роки, яке враження робить на малу дитину позадомашній світ. Такі враження остаються, як казка на ціле життя дитини в пізнішому віці. Часто кажемо, що дитина не розуміє церкви в такім віці, що не буде вміти поводитись в церкві, що буде докучувати мамі. Цим всім міркованням ми наперед засуджуємо дитину на невластиву поведінку в церкві. Діти дуже чутливі і спосте-

регливі і в такім місці, як в церкві дуже скоро приспособлюються до обставин. Шестилітня дитина сидить в першій клясі в школі і висиджує лекції, знає пору, розуміє правила і дисципліну. Чому дитина не мала б того розуміти в церкві? В пізнішому віці, вже як дитина ходить до школи, жалуємо розбудити дитину в неділю рано: нехай, мовляв, поспить собі і ось як дитині вже сімнадцять або вісімнадцять років, тоді кажемо її йти до церкви, нарікаємо і плачемо, як вона не слухає.

Дитина, яка від малих літ ходить до церкви, зживається з нею. Її опісля навіть тяжко привикнути не піти до церкви. Дитину в церкві не треба ставити коло себе. Поставте її напереді враз з іншими дітьми і лишіть. Кілька перших разів буде трудно з меншими дітьми в церкві, а згодом навчаться, що в церкві треба стояти тихо і чемно.



ПЕРЕДРІЗДВЯНИЙ ПІСТ — ПИЛИПІВКА.

Піст перед Різдвом зветься Пилипівкою і починається в другій половині місяця листопада. Цей піст тягнеться шість тижнів, аж до Різдва.

Наша церква завсіди ставиться строго до посту, отже дім є тим місцем, де виконується приписи та закони щоденного життя підчас посту. Здорові люди не їдять скоромного в піст, а головно постять такі дні, як середа і

пятниця. На такі дні приготовляється пісні страви, як риба, товщі вживаються з олив. В Пилипівку ніхто не справляє весіль, ані забав. Молодь на танці не йде, а натомісць повинна сходитися до народного дому на проби церковного співу, спільного українського читання, або проб представлень та підготовляти на Різдво святочний концерт, співання колядок. Українська кухня дуже багата на якости і ріжнородність пісної поживи, яка є здорова для всіх.

ВЧІТЬ ДІТЕЙ КОЛЯДУВАТИ.

З приходом передріздвяного посту добре завести по домах спів ріжних колядок для того, щоби підготовити дітей колядувати. До цего можна братися принагідно. Приміром по вечері, коли всі в хаті відпочивають по денних турботах, і замісць накручувати радіо, завести коляду, дві. Переспівати бодай по вершикові. На другий раз повторити і додати який вершик два. Нім свята Різдвяні прийдуть, то немало колядок переспівається. Свята Вечера перейде більше святочно, коли всі разом при столі співатимуть коляди. Нераз так буває, що хочеться завести якусь коляду на Святий Вечір і крім батька та матері ніхто другий не вміє слів ні мельодії.

В зорганізованих громадах діти повинні в церкві співати коляди, як окремий хор. Для того треба дітей наперед підготовити. Цю справу надто по громадах легковажиться. Навіть декотрі учителі українських шкіл байдужо ставляться до того. А то для нас втрата.

Різдво це передовсім велике свято дітей. Їх радість з приводу того свята безмежна. На скільки то було б краще, коли б в додатку до тих довгих різдвяних приготовань, вибагливих присмаків, дарунків, нового оділння, в діточій памяти закорінилися преріжні коляди відспівані при святочнім столі, та обовязково в церкві при Службі Божій. Настільки це збагатило б традицію і торжественність свята.

Є такі доми, де Святий Вечір нічим не ріжниться від других вечорів. От повечеряють як звичайно, а по вечері

старші грають в карти, а діти біжать на „шов", бо нема що робити. Яка порожнеча і вбогість! Яка кривда дітям!

Святий Вечір це велике родинне свято і до него треба заздалегідь приготовлятися не тільки печивом, дарунками, порядками, але святочним настроєм. Самі коляди витворюють небуденний настрій. Святий вечір без гуртом відспіваних колядок при столі, тратить на вартости.

ОБРЯДИ РІЗДВЯНИХ ЗВИЧАЇВ.

Українське Різдво має багато релігійних звичаїв, які виконуються дома. Найбільшу частину таких звичаїв виконує дома жінка. Багато молодих господинь бажали б вповні виконувати ці звичаї, а головно ті українкі, які виростали в Канаді. Ці молоді українки часто стрічаються з тим, що бачуть ріжні відмінні форми різдвяних традицій в наших таки українських домах. Отже тут вважаємо потрібним пояснити це: В кожній частині української землі витворювалися церемонії вірувань, які переходили з покоління в покоління. Часом таке було, що в сусіднім селі був якийсь відмінний звичай. І от коли візьмемо те, що в одній громаді в Канаді є українці з Підкарпаття, з Гуцульщини, з Галичини, з Великої України і кожна з тих родин святкує Різдво з формами їх рідного села, то для молоді воно часто стає незрозумілим чому воно так і котра з тих форм є правильна.

Ось приміром в одній частині української землі, селянська сімя з появою першої зірки старається якнайскорше сісти до вечері й якнайскорше скінчити. Це буде знак, що та сімя найскорше упорається зо жнивами під час літа Або ось взяти так широко відомий всім спосіб кинути з першої ложки куті на стелю. Скільки зерен куті приліпиться до стелі, то стільки нових роїв пчіл вилетить на рік. Як бачимо, то це все відноситься до господарської частини життя народу, яке звязане з віруванням на врожай, на добре поліття і т. ін.

Можна б наводити багато більше таких додаткових

форм, які не становлять найважнішої частини релігійних традицій. Таких звичаїв можна не виконувати. Однак основну релігійну традицію Різдва треба виконувати в за-



гально принятих формах. І тут будемо говорити про найвірніші форми наших Різдвяних звичаїв і щоб вони вповні відповідали вимогам наших українських домів в Канаді.

Коли святкуємо Різдво.

Перша річ, що нам треба памятати, то те, що українське Різдво святкуємо на 7 січня; Навечеріє Різдва святкуємо на 6 січня. Отже наше Різдво святкуємо після церковного календаря. Святкування нашого Різдва повинно відбуватися з повною святочністю, з почуттям релігійности в стислім родиннім гуртку. Після звичаїв нашого народу Свята Родина є символом родиної звязи і любови. Поодинокі члени родини в цей день стараються бути разом. Дорослі діти, які ще не живуть своїм родинним життям, а живуть далеко від дому в праці, чи в школі стараються приїхати до дому, щоб засісти до спільної Святої Вечері. Зібрана вповні сімя на Святий Вечір належить до одного з поважних наших звичаїв. Подибуємо в піснях та народній устній письменности, де мати з тугою дивиться на порожне місце, де ще минувшого Різдва сидів її син, чи донька. І коли їх нема в той вечір, серце матері наповнене любовю, не може вповні радіти при Святій Вечері. А тим більше, коли мати та батько знають, що дитина могла б приїхати, могла б з ними святкувати, а її нема. Тому то молоді люди повинні памятати щоб на Святий Вечір приїхати до дому. Ані далека дорога, ані видатки не повинні спиняти, бо до дому їдеться на Різдво для того, щоб принести з собою ту святу радість, любов, втіху, мир і спокій на спільне свято.

Друга важна річ це час спільної Святої Вечері в Святий Вечір. Ціла сімя засідає до Святої Вечері з великою урочистістю і в один час. Звичай цей для всіх так здається відомий. Однак були випадки, де такої урочистоти і спільности не було. Матір-господиня приготовила святочні страви, зварила куті і ін. та сімя не вечеряє разом. От син десь має пильність йти і бере собі вечерю, сам, дочка приходить пізно і собі вечеряє, окремо. Інші члени родини також кожне по своїм смаку й уподобанню. В такій родині в Святий Вечір замість радости витає сум. Цей маленький приклад наводимо для того, щоб показати, що такі українські доми утратили почуття свого культурного життя, порвали з тра-

дицією народу, загубилися в життю. В них Різдво ніби й є та лишилось тільки для форми, але без душі.

Про дарунки на Різдво.

Молоді українці роджені в Канаді, які стараються зберігати правильність рідних святочних звичаїв, питаються часто, чи дарували себе українці дарунками на Різдво в Старім Краю. Українці в Старім Краю по містах так само дарували себе дарунками на Різдво, як і ми в Канаді. По селах від давніх давен дарують себе, хотяй форма їхнього дарування інакша. От знаємо, що по вечері на Святий Вечір навязують кілька полумисків з ріжними печивами, ласощами, вареним і діти розносять Святу Вечерю; несуть до дідуня, до бабуні, до хрещених батьків та іншої близшої родини. Ці дари діти передають з найбільшою врочистістю, складають побажання на щастя на здоровля та витають зо святами від тата й мами. Ті що одержують святу вечерю в свою чергу дарують дітей оріхами, цукорками та грішми. Діти з великою врочистістю приготовляються до такої церемонії. Вони там перед старшими пописуються красною мовою, відвагою, повагою та розумом. Є це гарний і примірний звичай, де дуже добре зберігся між нашим народом в Канаді на фармах. Та найбільше поширений звичай дарувати себе ріжними дарунками і на фармах і в містах. Та коли йде вже в нас мова про дарунки треба памятати, щоб дарунки давати на Різдво українське, а не латинське. Тоді коли латинське Різдво то у нас ще піст. Хотяй на той час діти вільні від школи, одержують дарунки від своїх знакомих, однак дарування дарунків на українське Різдво повинно бути підчас українського Різдва, а не латинського. Дарунки на Різдво є на спомин трох царів зо Сходу, що прийшли поклонитися Ісусові і принести Йому дари.

В Українців в Канаді прийнялися деякі додаткові звичаї дарування і їх треба вважати новим здобутком в нашій різдвяній традиції. Є це звичай слати дарунки на Різдво для своїх інституцій: інститути, українська школа, преса. Ко-

ляда остається старим звичаєм, яка йде на церкву. Знаємо те, що велике число українців в Канаді вважають свою пресу — Український Голос своїм провідником, найвірнішим приятелем. І за того приятеля памятають і шлють йому різдвяний дарунок: кілька нових передплат, жертву на пресовий фонд. Такого звичаю треба учити дітей і дати їм нагоду вислати передплату, або жертву разом з різдвяним побажанням. Подібне можна робити з інститутами чи колеґією.

Різдвяні картки як святочні желання.

Тоді коли родина і близькі собі люди обдаровують себе дарунками на Різдво то дальша рідня і знакомі витають себе святочними желаннями різдвяною карткою. Цей звичай принятий багатьома народами від давна. Є доми, які висилають сотки карток з желаннями на Різдво. Картки можна висилати тиждень перед Різдвом. І тут треба памятати, що коли витаємо наших друзів зо святами Різдва то висилаємо картку на українське Різдво.

Ще один звичай почав входити в наше життя, а це желання на свята через пресу. Замість висилати сотки карток і давати гроші на оплату, ці гроші йдуть на ціль преси, як дар де рівночасно поміщується бажана форма зо святочними желаннями. Таким способом є нагода повитати знакомих і приятелів, що живуть найдальше і найблище.



День Святого Вечора.

День перед Різдвом в деяких околицях в Україні називають Вілія, в інших знов День Святого Вечора. Отже свято Різдва починається не тільки вечером вечерою, а ще рано. Того дня нема сніданку, ані обіду. Всі постять до куті. День минає у приготованню до вечері. Того дня убирають ялинку. Ялинку на Різдво мають ріжні народи. Ця загально принята форма є гарною так само як і є приняті коляди у ріжних народів. А особливо де в родині є малі діти, ялинка дає багато радощів, що лишаються в памяті дітей на довгі роки. В англійців є звичай прибирати кімнати на Різдво кольоровими паперами, написами і т. п. В українців цей звичай не був принятий ніколи. Натомість у великих містах, багаті родини хату прибирають вертепом. То є спеціяльно зроблена шопка, освічена з середини, де зображена Свята Родина. Колоски пшениці є дійсним символом українського Різдва. Не конечно ставити цілого снопа, кільканадцять колосків пшениці поставити у гарну вазу і вмістити в кутку під образом. Друга важна річ, то подбати про сіно. Сіна треба дуже трошки, щоб ним притрусити стіл під обрусом. Про такі річи господині повинні подбати ще за літа.

Страви на Святий Вечір повинні бути приготовані пісні, то є — безмясні. Товщі до страв уживаються оливні. Страв повинно бути опріч печива 12. Це традиційно. В деяких околицях в Канаді принявся звичай, що по вечері на Святий Вечір в народнім домі устроюють різдвяні концерти, грають відповідні одноактівки і т. ін. Такі концерти не є в пору. Такий концерт можна дати на другий день Різдва, або кілька днів перед Різдвом. Ті що приготовляють концерт і ті, що беруть в нім участь працюють тяжко, тратять почуття святости і журяться, щоб концерт вдався. Деякі не мають часу через то повечеряти. Та ця замітка тільки принагідно згадана. Дальше подаємо приписи страв на Піст і на Святий вечір.

СВЯТА ВЕЧЕРЯ СКЛАДАЄТЬСЯ З ТАКИХ СТРАВ:

Кутя.
Студжена риба.
Борщ або варена квашена капуста з горохом.
Смажена або печена риба.
Губи.
Голубці з гречаних круп, або з рижу.
Фасоля.
Біб.
Вареники з капустою.
Вареники з бараболею.
Вареники з сливками або з маком.
Варені сушені овочі, як сливки, яблока й грушки.
Печиво, як колачі, книші, пампушки, печені пироги.

Кутя на шість осіб.

Один фунт білої пшениці скропити теплою водою (щоб не була мокра, лиш вогка) і лишити на 10 мінут. Всипати в полотняний мішочок і качалкою добре обтовчи, щоби лушпина обсунулася. Всипати в миску, наляти водою і полова спливе на верх. Перед варенням висушити. Залляти зимною водою і варити. Коли скипить, зібрати шуму і дати дрібку соли.

Час від часу мішати, коли вариться і доливати кипячої води, як википить так, щоб пшениця все була вкрита водою. Коли розпукається, то готова.

Втерти (качалкою на стільничці, або змолоти в машинці — аби так розтерти, як в макітрі) горня маку, засолодити медом і додати до куті як кому смакує. Можна додати також мелених горіхів.

Коли подається кутю у великій мисці на стіл, можна її прибрати на верха — кусниками білого цукру, та половинками горіхів. Виглядає дуже гарно.

Подекуди декорувала її так молода невістка, чи дочка, коли після звичаю несли вечерю до своїх батьків на Святий Вечір.

Студенець з риби на Святий Вечір.

Обчистити рибу з луски і внутренностей, вимити в воді, стягнути шкіру разом з хвостом. Відділити мясо від остей. Ости поставити варити на юшку разом з цибулею, перцем, бібковим листком і дрібкою соли. Мясо посічи на дрібно сікачем, додати яйце, сіль і перець, до смаку, намочену в воді і витиснену булку, дрібно присмажену цибульку. Вимішати все разом, виробляти маленькі галочки, присмажити з обох сторін і вложити в мищну. Розпустити 2 ложки джелятини в малій кількости води, щоби джелятина розпустилася і напучнявіла. Залляти джелятину кипячою перецідженою юшкою з остей. Перемішати, заправити до смаку і полляти тим виваром рибу. Винести на холод, щоб застигла.

Риба печена.

Риба до печення повинна бути свіжа, але не всі роди до того надаютьтся (короп і щупак ліпші варені).

Ножем обшкробати луску, починаючи від хвоста до голови. Щоби луска на всі боки не розскакувалася, то наляти в більшу посудину води й в воді оббирати луску. Відтяти плавки. Голову можна лишити, але острим ножем треба вибрати очі. Вичистити з середини і добре сполокати зимною водою. Посолити і нехай постоїть трохи. Знов сполокати і витерти.

Добре вибрати кости. Викинути перше великі кости коло голови. Відтак впхати острий ніж попри хребет з одного боку і уважно помаленьки відривати кости від мяса, відтак з другого. Витягнути хребет разом з кістками. Переглянути щераз чи не остала деяка кісточка в ликах риби. Зложити її так, як була ціла. Намастити папір товщем (пісним) і легенько обвинути довкола риби. Покласти на подовгасту бляху або ринку і печи в гарячій печі 10—20 мінут або доки лика не відстають одно від другого. Коли готова, вибрати з печі й уважно розвинути з паперу, покласти на теплий подовгастий полумисок, обложити голубцями і подавати на стіл.

Риба в ґаляреті.

Обчистити рибу, покраяти на кусні, налляти водою, щоби зрівналася з рибою, посолити і дати закришку з цибулі і салєри, кілька зерен перцю і бібковий листок. Варити від десять до пятнадцять мінут. Відцідити юшку в окрему ми-

щину і додати до чисто гарячої юшки намоченої джелятини беручи одну ложку джелятини на двоє горнят юшки. Рибу віддiлити від остей і вложити в глибоку миску. Додати до риби заправлену до смаку юшку з джелятиною.

Риба печена начинена.

Справити малого свіжого щупака. Посолити, нехай постоїть 1 годину. Шкірку обрубати легенько навкруг голови. Уважно лупити — подібно, як зайця — маленьким ножиком; лиш щоби не подерти шкірки. При хвості відрубати й поставти в воду. Голову відтяти. Відділити мясо від костей.

НАЧИНКА: Мясо посічи на дрібно, додати одну посічену цибулю, половину горняти стертого хліба, соли й перцю, одну столову ложку оливи і ложку муки. Все добре замішати. Начиняти шкірку й зашити з обох кінців. Всунути в повільну піч, нехай печеться пів години.

Горячого щупака видавати на стіл.

Риба варена.

Приготовити рибу як до печення, але не вибирати кісточок. Покраяти на відповідні кусники. В баняку підварити цілу цибулю, моркву і петрушку. До цього дати рибу, посолити до смаку і варити поки не готова, але щоб не розварилася. Вибрати з юшки, виложити на теплий полумисок, прибрати гріночками цитрини, вареною морквою і зеленою петрушкою, та подавати на стіл. До варення може бути й сушена риба.

Сушену рибу намочити в зимній воді на кілька годин (2—3). Сполокати, залляти зимною водою так, щоби покрила рибу. Додати закришки і варити доки не змякне (не довше як пів години).

Риба студжена (рибячий студинець).

Взяти 2 фунти коропа, обшкробати луску і вичистити з середини та вибрати очі острим ножем.

Обварити 1 цибулю, 2 моркви середної величини, 1 петрушку (коли є 1 корінець пастернаку), зубок або 2 часнику і дати соли та перцю до смаку. Коли закришка майже готова, дати до неї рибу, покраяну на відповідні кусники і варити доки лика не відстають (10—15 мінут). Води має бути лиш стільки, щоби покривала рибу. Як готова, вибрати

цибулю і зубки часнику, а моркву і петрушку лишити. Вилляти в глибоку миску і поставити на холодне місце, щоб риба застигла. Коли подається на стіл, можна прикрасити гріночками цитрини і зеленою петрушкою.

Риба жарена.

Жарити — то значить печи щось на вогні, або над червоною гранею, держачи рибу чи мясо на довгих вилках або на відповідній решітці. Тому жарити рибу можуть лише ті господині, що мають електричну піч, або відповідну ґазову піч.

Приготовити рибу з вказано повище. Загріти піч до високої горячі. Коли риба пісна, як приміром біла риба, то помастити з усіх боків оливою, заки всувається в піч. Коли ж сита як лосось. то цього не треба робити. Всунути рибу на ринці в піч пришкварити вперед з тих боків, де нема шкірки. Переверитати зо 3—4 рази, доки не готова з усіх боків. Печи 6—10 минуут, залежно від грубости риби.

Помідоровий сос до риби.

1 і пів горняти призервованих помідорів або з бляшанки.	Трошки петрушки.
1 горня води або вивару з ярини.	1 малу цибульку.
2 зернят гвоздиків.	3 ложки столові яринного товщу (оливи).
2 зернят коріння.	4 столові ложки муки,
2 зернят перцю.	1 чайну ложечку соли.
1 бібковий листок.	Перцю до смаку.

Перших сім складників варити разом 15 мінут. Процідити через ситко. Присмажити цибулю в товщі, коли румяна вибрати її. Додати муки, перемішати добре; додавати помідорового соку і варити мішаючи доки не закіпить. Посолити і поперчити.

ЗАВВАГА: Замість присмажувати цибулю в товщі, то можна її зварити разом з помідорами, або до майже готового сосу додати сок з цибулі. Щоб одержати сок з цибулі, терти на терці.

Оселедець з грибами.

Вимочити два оселедці, розполовити, вийняти ости і дрібно посікти. Додати до дрібно посіченої цибулі присмаженої на маслі. Окремо приварити сушені гриби, або свіжі печериці і додати до оселедців. Зробити легку запряжку з

двох трох ложок муки і троха масла розвести водою і залляти тим оселедці з грибами. Заправити до смаку і дозволити заваритися разом.

Мариновані оселедці.

Виполоскати кілька товстих оселедців молочаків в кількох водах, розполовити, вийняти хребет і ости, усунути шкіру і намочити на шість годин, міняючи воду зо два рази, На кінци намочити в молоці. Молочко розтерти ложкою і розпустити винним оцтом і сметаною. В кожну половинку оселедця, наложити краяної в качілці цибулі, звинути і зішпилити деревляною зубною шпичкою. Зложити в слоїк, додати кілька зерен перцю і бібкового листя і залляти молочком. Готове за день. Може так постояти довше.

Оселедець смальцовий.

Взяти 2—3 оселедці, сполокати і намочити на кілька годин зимною водою. Уважно стягнути шкірку. Виняти кісточки. Сікачем, або острим ножем посікти дрібно мясо. Додати тертої на терці, або дрібно посіченої цибулі — і перцю та тертого хліба, або муки. Робити малі зрази, завивати в шкірку і смажити на оливі, чи яриннім маслі. Подавати з грибковим сосом.

На такий самий спосіб можна робити і солений оселедець.



Борщ.

Борщ буряковий з грибами (на триквартовий баняк). 4 або 5 червоних буряків середної величини, 1 цибуля, 1 мала морква, 3 малі корінці, або 1 великий петрушки і 1 горня дрібно посіченої салери. (Хто любить може додати чверть горняти січеної брукви і окремо відвареного пастернаку). 2 горнят, або й більше помідорового соку, 1 горня сушених грибів, чи інших печериць — підпеньок або козарів.

Гриби добре сполокати теплою водою і намочити на ніч в зимній воді. Рано варити в тій самій воді, що мокли, доки не готові. Посолити до смаку —, нехай ще раз закіплять. Відцідити вивар в посудину і тримати доки не видається борщ на стіл. Облупити буряки і посікти на терці. Залляти зимною водою, варити якої півтора години. Втерти на терці цибулю і моркву. Додати до буряків. Посікти дрібненько (ножем) петрушку і кинути до буряків та брукву і пастер-

нак. Посолити до смаку (одну столову ложку соли). Коли ярина вже готова, кинути січену салеру і нехай вариться ще 10—20 мінут. Зробити запражку з 4 ложок яринного товщу або „Мазола" оливи і яких 5—6 ложок муки, доляти одно горня помідорового соку і мішати аж доки не закіпить: Вляти до борщу і нехай закіпить. Коли борщ не досить квасний, то вляти ще соку, а коли за квасний, то додати половину чайної ложочки цукру або й більше.

Вивар з грибів не добре доливати зараз як борщ готовий, бо він може стратити свою прекрасно-червону краску, головно, коли зввариться його вчасно перед вечерою.

Гриби дрібно посікти, додати до них 2—3 ложки оливи, пересмаженої з цибулькою, або олію, до смаку соли і перцю.

З того тіста, що на пироги викроїти кілька квадратових паляничок, накладати на них посічені гриби, заліплювати як вареники (пироги), а опісля зліпити два крайні роги до купи. Так дістанемо вушка, або креплики як їх подекуди звуть. Варити як вареники (пироги) і подавати по два-три до миски борщу.

Борщ буряковий з рибою.

Вариться його так само, як і борщ з грибами, лиш замість вивару з грибів, додається юшку з риби. Найліпше надаються до цього щупаки, коропи, або дрібненькі рибки. Варити в такій кількости води, щоби покрила рибу, доки не будуть лика відставати одно від другуого.

Хто не любить риби, не буде любити й борщу з рибою.

Креплики до борщу на Святий Вечір.

Зварити сушені гриби або свіжі печериці, що продаються в більших містах. Юшку з грибів сцідити до борщу. Змолоти гриби на машинці. Окремо присмажити на маслі дрібно січену цибулю і в ній присмажити мелені гриби. Додати до того трохи тертих кришок з хліба, як за сухе, скропити грибовою юшкою, посолити, поперчити і робити малесенькі пиріжки величини половини волоского оріха. Зварити в окропі і вкидати по кілька крепликів до кожної тарілки з борщем.

Смак до борщу.

До пісного борщу на Святий Вечір можна наперед зготовити вивар з городини. Цей вивар називається „смак".

Покраяти на дрібні кусники зо дві моркви, цибулю, кавалок салєри, бараболю, петрушку, кілька зерен перцю і бібковий листок. Нехай вариться доки вся городина не змякне. Відцідити відвар і на нім варити борщ. Відвар з сушених грибів також поліпшить смак борщу. На кінці присмажити дрібно січену цибулю на маслі і додати до борщу. Можна також борщ заправити підтовченим часником.

Голубці.

Голубці в українських господинь, справа загально відома. Всі здається знають, як їх варити чи пекти. Та ми так привикли до ситих голубців, що деякі почали навіть думати, що не можна варити пісні голубці. А preцінь наші господині в Старім Краю пекли для всяких потреб, як: хрестини, та похоронні обіди, що припадали в Пилипівку, або Великий Піст, цілком пісні голубці і знали як їх робити.

Парене листя з малої головки капусти, або 1 крижівку (головка квасної капусти), 1 горня рижу, чверть горняти яринного товщу, або 2—3 столові ложки оливи (Мазола), або олію, 1 ложку соли (вщерть), перцю, 1 малу цибулю і трошки зеленої петрушки, як є, 1 горня помідоворового соку, або бляшанкових помідор.

З середини головки капусти витяти ножем качан. Покласти її в більшу посудину, парити кипячою водою. Накрити покришкою на кілька хвиль. Оббирати листки, що змякли, а решту дальше лишити в гарячій воді, доки так все листя не змякне. Коли вже листя спарене, відтинати з середини то грубе било, щоб лекше було завивати голубці.

Вирубаний качан покроїти впоперек на гріночки і ними вистелити дно баняка, в якім мають пектися голубці. Це на те, щоб голубці не пригоріли.

В двоквартовий баняк (чи вже який там хто має) наляти більше як половину води і нехай вона закіпить. Сполокати риж і сипати на кипячу воду та мішати, щоб не прилип до дна. Нехай закіпить і вариться яких 3 мінуті. Відцідити, придержуючи риж покришкою. Сполокати зимною водою і висипати в миску, де можна його добре вимішати. Розтопити товщ в ринці чи пательні, посікти дрібно цибульку або втерти на терці, додати до товщу і легко присмажити. Дати до рижу. Посолити, поперчити і кинути дрібно січену петрушку. Добре вимішати. Накладати на листки ложкою і завивати так, щоби риж не випадав. Укладати один коло другого в баняк. Коли голубці накручені, накрити зверха

капустяним листям. Налляти кипячим помідоровим соком, а коли його за мало, доляти водою до самого верху. Всунути в середину в піч і пекти зразу доки не закиплять при 325 степенях, а відтак можна і при 300 степенях доки не готові (півтора години або дві). Як голубці печуться в такій легкій печі, ніколи не пригорять і не будуть сухі. Коли хто любить „мокрі" голубці, може ще підчас печення доляти трошки кіпячої води, або довше риж варити.

Подавати їх до риби з помідоровим, або грибковим сосом. Голубці з квасної капусти не треба заливати помідорами, лиш кипячою водою.

Голубці з гречаних круп.

Випражити в печі гречані крупи, вимішати зо сировим яйцем (можна пражити крупи без яйця). Мішати весь час, щоби не пригоріли. Запарити праженим молоком або водою. Посолити і дати трохи оливи або іншого товщу. Вложити в піч, щоби каша трошки випеклася. Окремо присмажити на товщі зо дві дрібно посічених цибулі аж до румяности. Додати до каші, перемішати і з того робити голубці. До каші можна додати трохи привареного рижу на молоці. До голубців додати товщу і кілька ложок густої сметани. Печи голубці без води то будуть сипкі і смачні.

Фасоля.

Фасолю і біб вариться на Святий Вечір лиш тому, щоб вони „не плакали", що за них забулося, бо крім господаря й господині ніхто на них не дивиться. Тай господар їсть ложку або дві, бо так „годиться".

Горня фасолі або більше перебрати і намочити на ніч додаючи з чверть чайної ложечки соди до печива. Рано сполокати покласти в банячок, залляти водою і нехай вариться на дуже повільнім вогні, щоб ледво кипіла. Коли лушпинка почне розпукатися, відійляти воду, заляти кипячим помідоровим соком, або кипячою водою, дати кілька ложок оливи пересмаженої з цибулькою, якої половину ложки соли, як хто любить, на кінчик ножа муштарди, прикрити щільно покришкою, всунути в легку піч, таку як на голубці і нехай там париться.

Біб.

Перебрати потрібну кількість бобу і намочити на ніч, додаючи до нього трошки соди (як до фасоль). Рано віділляти ту воду ,сполокати, покласти в баняк, залляти теплою водою і повільно варити, — або накрити щільно покришкою всунути в піч і нехай там париться. Час від часу подивитися, чи не википів і доляти кипячої води. Коли пороспукався, посолити до смаку і нехай ще трохи допарюється. Як готовий, то є цілком мягонький за виїмком лушпинки, відцідити і дати до нього оливи з пересмаженою цибулькою.

Можна мякуш бобу витиснути, а лушпинку викинути. Перетерти добре ложкою, або перепустити через сито, дати трошки перцю та оливи з пересмаженою цибулькою (біб потребує дуже багато масти) вимішати добре і для зміни зробити з такого бобу кілька вареників (пирогів).

Вареники (пироги) з квасною капустою.

Щоби вареники не були тверді й тяжкі, то тісто треба місити дуже повільне, а щоби воно не сохло скоро, то при замісі брати зимну воду. Правда, що тоді тяжко тісто тачати.

Можна в другий спосіб зробити так: Взяти одну половину муки, що на хліб, а другу тої що на паї. Тепер можна тісто розводити теплою водою. Замісити на повільне тісто, та лишити, щоб трохи постояло, тоді й легко тачати і вареники будуть легкі та мягкі.

Капусту добре зварити день наперед. Витиснути воду з капусти. Посічи дрібненько. Взяти одну третину горняти оливи, виляти в широку ринку, додати дрібно посіченої цибулі і так смажити доки не зачне румянитися.

Тепер додати капусту і смажити мішаючи доки не пічне темніти. Додати тепер перцю, а коли потрібно то й соли до смаку.

Відставити, щоб прохолола. Викраювати округлі чи квадратові паляниччки з тонко розтачаного тіста, накладати капусти стільки, щоби вигідно їх ліпити. Коли всі вареники заліплені, кидати на кипячий окріп, який попередно посолено, мішати уважно дерев'яною ложкою (варехою), щоб не пристали до дна і нехай закиплять. Відтак відсунути на бік, щоб повільно кипіли 2—5 мінут, залежно від грубости тіста. Коли готові, відцідити воду, або вибирати їх друш-

ляковою ложкою на друшляк, сполокати (зілляти) зимною водою, висипати в миску і зараз помастити, щоб не злипалися до купи.

Вареники з рибою.

Вимочити сушеного коропа й справити. Обкачати в муці, поставити в подовгасту ринку й смажити в оливі на оба боки. Всмажити дрібно посічену цибульку. Коли риба вже всмажилася, — хай простигне — посікти її дрібненько. Разом з цибулькою змішати, додати соли й перцю, трохи води доляти, щоб не була суха. Знов замішати. Хай запражиться все разом. Відставити най прохолоне. (Хто любить, можна ще додати посічених грибків). Ліпити вареники.

Не мусить бути конечно короп, може бути будь котра риба.

Вареники зо сливками.

Зварити сушені сливки, вибрати кістки, мякуш, потерти й додати трохи цукру, так до смаку. Тісто як звичайно на вареники. Подавати до розведеного у воді меду.

Льняні пампушки (пісні) на 5 осіб.

Розпустити 1 кусник дріжджа в 2—3 горнятках літної води. Ріденько підчинити мукою. Як добре підросте, втерти одну цибулю, додатаи з ложку солі і замісити.

Додається стільки муки, щоби можна замісити ложкою. Як підросте, брати ложкою й кидати на горячу оливу (лиш уважно й так смажити.

Подавати гарячі на стіл.

Сливки.

Один фунт сливок,
5 горнят зимної води,
2 столові ложки цитринового соку,
1 горня цукру,
¼ горняти родзинків (коли хто любить).

Старанно сполокати сливки в теплій воді. Налляти зимною водою і нехай мокнуть цілу ніч. Рано варити в тій воді, що мокли — щоб ледви що кипіли, доки не змякнуть. Додати цукру і нехай ще варяться 5 мінут. — Відставити, додати цитринового соку. (Родзинки мочити й варити разом з сливками).

В такий самий спосіб варити й інші сушені овочі — лиш з тою ріжницею, що до грушок треба о половину менше цукру, а до морелів більше. Не треба до них також цитринового соку. До грушок, як варяться вкинути кілька гвоздиків.

Запражка з підпеньок.

Один фунт підпеньок, добре виполокати в теплій воді і поставити варити. Коли сушені підпеньки, то сполокавши намочити їх зимною водою на кілька годин, або на ніч і в тій самій воді варити. Дрібненько посічи цибулю або розтерти на терці, дати 2 бібкові листки, соли перцю до смаку і розтерти 2 зубки часнику. Дати це до підпеньок, коли вже майже готові і ще трохи варити. Відтак зарумянити в ринці 2—3 ложки муки і заправити нею підпеньки. Коли подається на стіл, помастити їх оливою, з якій зарумянилася дрібно посічена цибуля Можна їх приготовити також з маслом або солониною.

Подібно можна приготовити інші грибі, сушені або свіжі.

Грибовий сос.

Сполокати кілька грибів. Намочити в зимній воді на ніч. Рано варити їх в тій самій воді доки не змякнуть. Можна дати малу моркву, цибулю і петрушку та посолити до смаку. Як готові, відцідити. Грибки посічи дрібно ножем, або перепустити через мясорізку (машинку до січення мяса і ярини). Зробити запражку з 3 ложок товщу і 4 ложок муки, розвести виваром з грибів. Коли його за мало, долляти водою. Додати січені грібки і вимішати.

Коли хто любить, можна заквасити оцтом або цитриновим соком.

Буряки квашені з грибами.

Облупити кілька буряків. Посічи так як на борщ, або покраяти гріночками. Вложити в скляний слоїк. Залляти перевареною літною водою. На верх дати кавальчик дріжджей і поставити на тепле місце. По кілько днях буде борщ і буряки квасні. Тоді треба їх тримати на холоднім місці, коли не уживається.

Тепер можна варити квашені буряки заливаючи водою. Коли майже готові, посолити і далі варити. Як готові, заллята тим борщем, в якім квасилися, коли хто хоче більше квасних. Окремо зварити гриби, посічи дрібно, або можна й так, усмажити цибульку на оливі, дати до грибів. Перед виданням на стіл змішати буряки з грибами і нехай закиплять. Подавати до риби, чи як хто любить

ПРИПИСИ СТРАВ І ПЕЧИВ НА СВЯТОЧНІ ДНІ.

Солодке дріжджеве тісто для всяких потреб.

Всяке дріжджеве солодке печиво, як булки, балабушки, роґальки, завиванці і перекладанці можна приготовляти з того самого тіста з деякими малими додатками як бажається, та основні складники ті самі. Жовтків, цукру і масла можна додати більше або зменшити в разі браку. Коли дається більше масла і цукру, треба дати більше дріжджа.

2 горнят праженого молока.
2 кавальчики свіжих дріжджів або дві пачечки сухого дріжджа скоро ростучого,
3 жовтки,
2 цілі яйця,
¾ горнятка цукру,
½ горнятка топленого масла,
1 ложечка з верхом соли,
2 ложечки ванілії,
1 помаранча стерта разом з шкірою і соком,
Мука на заміс.

Дріжджа розмочити в половині горнятка теплої води. Додати до теплого спраженого молока троха муки, розмочене дріжджа і зробити рощину. Коли підросте, додати вбиті жовтки і цілі яйця з цукром, ванілію, терту помаранчу і сіль. Замісити мукою середної тугости тісто. Коли вся мука вимішена, додати топлене масло і після того довго місити. Коли підросте помісити. Лишити, щоби знова підросло і виробляти.

Крухі оріхові тісточка.

1 горнятко масла,
1 горнятко цукру,
3 жовтки,
1 ложечку ванілії,
Пів горнятка оріхів,
3 білки,
Оріхи,
Мука.

Втерти масла з цукром до білости. Додавати по одному жовткові і за кожним добре терти. Додати стільки муки, щоби тісто можна виробляти на галки. Додати пів горняти дрібно січених міґдалів і вимішати. Міґдали треба спарити, усунути шкіру і спражити в печі на дрібці масла. Виробляти маленькі галочки в величині волоского оріха, складати з рідка в бляху. Притиснути кожну галку сподом шклянки, завиненої в чисту мокру шматинку. Щоби тісто не приліплювалося до шклянки, можна шклянку мачати у воду. Полишені білки вбити на піну і тою піною смарувати тісточка і посипати дрібно посіченими міґдалами. Печи в мірній печі до румяности.

Тісточка.

2 горнят жовтого цукру,
¾ горняти масла,
2 яєць,
3 горнят муки,
1 горня родзинків (дрібно січених),
1 ложечка соди до печива,
1 ложечка „крім оф тартар",
1 горнятко оріхів (дрібно січених),
½ ложечки соли,
2 ложечки ванілії.

Втерти цукор з маслом на гладку масу, додати яйця і дальше терти. Домішати муку пересіяну з рештою сухих складників. Додати родзинки і оріхи. Виробити тісто у два валки і добре остудити. Краяти гострим ножем і печи на румяно.

Медівник дуже добрий.

1 горнятко меду,
1 горнятко жовтого цукру,
8 жовтків,
8 білків,
1½ горнятка масла,
4½ горнятки муки,
1 ложечка соди до печива,
1 ложечка „бейкінг павдер",
½ ложечки мелених гвоздиків,
1 ложечка цинамону,
1 горнятко січених оріхів.

Заварити мід з цукром. Відставити і вбивати добре. Додати до того по одному жовткові за кожним добре вбивати, а відтак додати масло. Масу добре вбивати, щоби мала вигляд і гладкість сметани.

Окремо пересіяти муку з сухими складниками, домішати муку до маси. Додати оріхи. Білки вбити на піну і домішати на кінці. Печи у вільній печі одну годину.

Медівник.

1 горнятко цукру,
1 горнятко меду,
1 горнятко сметани,
Пів горняти масла,
4 яєць,
1 горнятко оріхів (січених),
2 ложечки „бейкінг соди",
2 і пів горнят муки.

Мід розтопити до плинности. Втерти масло з цукром до білости, додати розтоплений мід і добре терти. Додавати по одному жовткові і за кожним добре вбивати. Додавати по трохи пересіяної муки з содою, вимішувати, а опісля дати трохи сметани, аж поки вся мука і сметана не зужиється. Легко вимішати вбиту піну з білків і на кінці додати січені оріхи. Печи в повільній печі годину.

Медівник, що все вдається.

1 горнятко меду,
1 горнятко жовтого цукру,
3 горняток муки,
1 ложечка соди до печива,
1 ложечка мелених гвоздиків,
1 ложечка цинамону,
6 яєць,
1 гор. дрібно січених оріхів.

Терти цукор з жовтками й медом аж збіліє. Додавати по трохи муку пересіяну з рештою сухих складників. Домішати горіхи, а на кінці легко перемісити з вбитою піною з білків. Печи три чверти години у вільній печі..

Крухі роґальки.

1 горнятко масла,
1 горнятко ґустої сметани,
4 горнятка муки,
Один кавальчик дріжджа (флайшмен),
Пів ложечки соли.

Розпустити дріжджа в малій кількости води, замісити тісто і покласти в тепле місце, щоби підросло. Як виросте, розтачати на пів цаля грубости покраяти на малі квадратики, смарувати повилами або заправленим маком і оріхами, звивати в роґальки й печи на румяно.

Смажені рожі.

3 жовтки,
2 білі яйця,
1 ложка цукру,
1 ложечка ванілії,
½ ложечки соли,
1 ложка сметани,
1 ложечка „бренді"

Замісити тісто і розтачати тонко. Викраювати малою круглою формою качілця і складати дві три до купи разом притискаючи, їх по середині, щоби трималися разом. Понадтинати ножем або ножицями краї в пятьох місцях. Смажити на горячім товщі аж до румяности. Виймати на чистий папір ,щоби товщ скапав. Посипати цукром від „айсинґу", а в серединки покласти половинку цукрованої черешні або „джем".

Маківник.

Тісто на маківник уживати солодке дріжджеве тісто, як було вже подано попередно. Мак намочити на кілька годин і змолоти на машинці до мелення мяса. Заправити медом, тертою шкіркою з цитрини і ванілією. Тісто розтачати тонко, посмарувати білком і наложити маком на палець грубости. Поверху маку можна ще посипати дрібно

січені родзинки та оріхи. Зазивати тісто з маком у валок, ще й легко його перекрутити і вложити у висмаровану бляху. Цілий валок добре поколоти вилками або дротом від плетення, щоби випустити завиваний воздух. Посмарувати маслом і покласти в тепле місце, щоби підросло.

Законсервований мак.

Мак можна зготовити наперед і мати готовим від одних свят до других. Виполоскати мак в кількох кипячих водах і намочити на годину. Змолоти на машинці і додати стільки топленого меду, щоби мак був досить солодкий. Заварити мак з медом в баняку над парою. Вложити гарячий мак в гарячі стерилізовані слоїки, наложити ґумки і закрутити тісно. Мак затримаєтсья на довший час.

Пісні пиріжки з маком.

2 горняти води,
2 ложки цукру,
2 ложки яринної оливи,
1 ложка соли,
6 горнят муки на хліб,
Чверть горняти літної води,
½ кавалочка дріжджа (на ніч),
1 кавалочок дріжджа (як на день).

Переварити воду. Додати цукру, соли й яринного товщу. Поставити нехай вистигне до літного. Розпустити дріжджа в літній воді й додати до води з цукром і товщем. Всипати стільки муки, щоби була рідка рощина й добре вибити. Накрити чистою шматою і поставти на тепле місце, щоби підкисло. Коли поверхня вкриється бульками, додати решту муки і місити, щоби від руки тісто відставало. Поставити знов на тепле місце, щоб підросло два рази стілько. Знов перемісити легко. Дати на стільничку, розтачати. Викроювати паляниички, накладати на них маку, заліплювати, класти один коло другого на вимащену і посипану мукою бляху і нехай знов підростуть. Коли легкі всувати в гарячу піч й печи від 15—30 мінут.

Мак до пиріжків.

Взяти потрібну кількість маку, сполоскати й попарити горячою водою. Цілком відцідити воду і трошки підсушити. Терти макогоном в макітрі, або тачалкою на стільниці, або молоти машинкою від мяса.

Додати цукру, або меду до смаку, дрібно посічених міґдалів або оріхів, тертої шкірки з помаранчі й цитрини, та добре вимішати.

Пампушки.

4 яєць,
½ горнятка масла,
½ горнятка цукру,
1 горнятко літного молока.
1 кавалок свіжого дріжджа,
5—6 горнят муки,
Втертої цитринової шкірки.

Щоби пампушки були делікатні і легкі, треба відділити жовтки від білків і терти жовтки з цукром аж побіліють. Дати втертої цитринової шкірки, дріжджа розпущеного в молоці, білки вибиті на тверду піну і муки, щоби тісто було повільне, аби можна легко розтачати. Масло топлене дається при кінці мішання. Місити аж від руки відстане і поставити в теплім місці, щоби підросло. Виробляти пампушки з мармалядою або з сливками тай покласти, щоб знова підросли. Розтопити товщ (стільки, щоби пампушки плавали). Як пампушки підростуть, кидати в горячий товщ, покрити і смажити. Як обернемо на другий бік вже не прикривати. Щоби тісто не втягало товщу, можна дати до тіста килішок руму, а до смальцю кусуник сирої бараболі.

Пампушки дріжджеві запарювані.

Пів кварти горячого молока,
1 кварту муки,
7 яєць,
1 горнятко цукру,
1 кусок свіжого дріжджа.

Запарити муку. Розбити дріжджа в горнятку молока, додати до майже вистиглої муки. Вибити все разом сильно, поставити, щоб підросло.

Коли тісто підросте, вляти 7 розбитих жовтків до білости з горнятком цукру, а також горнятко склярованого масла. Дати кілька дрібок потовчених міґдалів і досипати стільки муки, щоб тісто було таке густе, як на делікатні сухарики. Додати піну з 7 білків, вимішати і лишити ще для підросту. Як підросте, розтягнути тісто руками, наложити конфітури або мармаляди, накрити другою такою верствою тіста, витискати острою шклянкою. Укладати на сито і спускати до кипячого товщу на половині з маслом. Смажити на скорім вогні під накривкою.

Пампушки можна посипати мучкованим цукром.

НАКРИТТЯ СВЯТОЧНОГО СТОЛА.

Святий Вечір вимагає в нас не тільки традиційних святочних страв, але й саме накриття стола також підлягає певним звичаям.

На столі повинно бути сіно. В містах легко придбати собі сіна зо скошеної трави з травника. Чисте пахуче сіно на столі дійсно надає якоїсь небуденности Сіна не треба багато. Вистарчить тільки притрусити стіл. Поверх сіна застелити чистий білий обрус. Ще краще, коли б був вишиваний обрус. По середині стола вінок сплетений з колосків пшениці або жита, дрібок сіна і смеречини. В середині вінка покласти малий колач Для освітлення розставити свічки в свічниках. Добре мати для таких оказій свічники в формі трійці. Коли нема трійці, то можна поставити чотири свічки на столі в окремих свічниках. Дуже гарно виглядає стіл прикрашений галузками смереки. Ті галузки класти біля кожної тарілки.

Не треба забути покласти і сніп на покуті. В місті може бути трудно знайти сніп. Та для того треба ще з літа зірвати з поля добру жменю, дві достигаючого жита або пшениці з колосками і переховати до свят. Цей гарний господарський звичай і сам собою символічний, тому й в місті треба його задержувати.

ФОРМА ПРИНЯТИХ ЗВИЧАЇВ СВЯТОЇ ВЕЧЕРІ.

Час, коли родина засідає до Святої Вечері є торжественний. Перше, що всі члени родини повинні бути убрані в святочну одіж. Свічки на столі повинні бути засвічені, як також освічена ялинка. На першім і почеснім місці за столом повинен засідати батько, голова родини. Коли родина збереться довкола стола всі встають і найстарший в родині проводить молитву. Той ,що проводитть молитву закінчує її словами витаючи свою родину: „Христос Народився". І всі присутні відповідають гуртом „Славіте Його". І так починається вечеря. Батько, чи голова родини бере собі

перший куті на мищину і передає другим. Мати, господиня дому, чи та особа, що до стола доносить страву, повинна сидіти коло стола разом з іншими. Страви накладаються на стіл нараз, лише час від часу треба щось взяти, або подати.

По вечері на столі остаються деякі страви в мисках. Це для душ померших когось з рідні, предків. Тому, що нема більшого свята, яке би так вязало родину з собою як Різдво,



При Святій Вечері.

тож і память про тих, що відійшли також жиє, хотяй про це ніхто на Святий Вечір не згадує голосно. Лишається на столі пшениця, узвар (сушені зварені овочі) та інше.

Коли скінчиться вчеря таки при столі співається кілька колядок, а відтак дарують одні других дарунками та складають побажання. Дехто обмінюється дарунками на Різдво. В українців більше властиво дарувати себе дарунками на

Святий Вечір після традиції нести Святу Вечерю. Різдвяна ніч уважається Святою Ночею. Тож довго в ніч сидять в привітнім родиннім гурті, на тихій гутірці. Дехто й зовсім не лягає спати. Лише ті, що утомлені денною працею лягають, щоб спочити. На Різдво в церкві Служба Божа починає правитись дуже раненько.

Різдво.

На перший день Різдва всі в родині встають дуже раненько, збираються і йдуть до церкви. Хіба що дома хтось мусить лишитися з маленькими дітьми Йдучи до церкви на Різдво, ніхто не снідає. Того дня кутя є також першою стравою, яку тільки покушається перед багатим та скоромним обідом. Вчора, разом зо Святою Вечерою, скінчився шести-тижневий піст званий Пилипівка. Ті, що вертаються з церкви, входячи до хати несуть вість, яка є рівночасно різдвяним привітом. Вступивши в хату треба сказати „Христос Народився". Ті, що в хаті відповідають: „Славіте Його" Треба завсігди памятати научити того звичаю діteй, бо кожне з них обовязане цей привіт принести з церкви до дому. Та знаємо, що в Канаді є багато таких українських родин, які до церкви не підуть, бо її нема близько нігде. Є маленькі українські околиці де на кількасот миль довкруги нема церкви. В таких обставинах дім сам в собі повинен витворити святочний настрій та перевести релігійні обряди церкви дома. Так воно було до тих пор в таких околицях. Треба отже, щоб і на дальше воно зберігалося в молодшім поколінню. В хаті повинен бути молитовник, образи, свічки. Опріч молитви прочитати на голос кілька різдвяних тропарів витворить святочний настрій Різдва. До того добавити звичаї,що виконуються дома підчас Різдва.

Страви на Різдво на українськім столі можуть бути такі, на які можуть дозволити собі господарі. В Канаді на різдвянім столі є популярним індик. Дехто неприхильно висловлюється проти індика, що мовляв перебираємо від інших цей звичай Та різдвяний український стіл не має обмежень.

На ньому може бути індик, чи курка, чи кілька родів мясива. З інших страв на Різдво є популярними голубці, студинець, начинки ріжні, медівник печений на меді, вареники та пироги.

КОЛЯДИ І КОЛЯДНИКИ.

Коляди мають за собою дуже багату та ріжнородну традицію. Коляди є двоякі. Коляди церковні, які ми в Канаді уживаємо при колядуванню в хатах і в церкві, але є коляди чисто народні, так звані Старинні Коляди, які записано з уст народу з ріжних частин української землі. Найбагатіші своїм змістом це коляди з Буковини та Галичини.

Також ті, що колядують мають свої вироблені звичаї, яких строго придержуються. От приміром коляди в Гуцульщині відбуваються в той спосіб, що колядники вибирають з поміж себе старшого так званого „береза", який є провідником колядників через цілий час колядовання. В таких колядах переповідаються багаті своїм змістом історії народин Ісуса Христа Ось одна з таких колядок званих „Чудо з пшеницею", де Матір Божа утікає з Дитятком перед переслідуванням Ірода:

„По цілім світі стала сі новина,
Пречиста Діва породила сина.
Як породила, в пелени повила,
Зеленим сіном Йому постелила.
Як сі жидові, а в тім довідали,
За Матков Божов у погоні гнали
Як Матка Божа в тім сі довідала,
Аж до Єгипту з Христом утікала.
Втікала ж вона через чисте поле
Аж там господар на пшеницю оре.
Помагайбіг ґаздо сіяти, орати,
Нині посієш ,завтра будеш жати.
Як сі жидове в тім довідали,
За Матков Божов у погоні гнали.
Ой, гнали, гнали траву виривали,
Аж там у поли пшеничeньку жали.

Помагайбіг женці пшениченьку жати,
Чи не йшла сюда Божая Мати?
Ой ішла, ішла, буйно вітер віяв,
Як я отсю пшениченьку сіяв.
Стали жидови в поли як билина,
Чудо сі стало від Божого Сина.

Колядники дозволяються колядувати.

Чи звелите колядувати,
Колядувати дім звеселяти,
Дім звеселити, діти збудити,
Кому хорошо в дома.

Ось тут ще одна з багатьох прегарних колядок з України, з Одеського повіту на Херсонщині.

„Ой з вечора да Син Божий народився,
Спородила Діва Марія Ісуса Христа,
Породивши в шовкові пелюшки сповила,
А сповивши на престолі положила,
А з престолу да в ясельця положила,
Під тим яслом там стояло три воли,
Всі ж тії три воли Божим духом дихали.
Рано, рано до зорі,
Десь узялись на схід сонця три царі.
Первий цар кадильницю дарує,
А другий цар святим миром мирує,
А третій цар золотую квіточку дарує.
Тож не квітка, то святе Рождество
Всьому миру хрещеному радієно.
Возвеселись пан хазяїн в своєму дому,
Як янголи на небесах, а в Божім раю.
Добрий вечір!

На Гуцульщині є такий звичай, що колядники приходять до хати і колядують кожному з окрема, господареві, господині, дочці, синові і т. д. До того є спеціяльні коляди для кожного. Є коляди на ріжні події, як Свята Вечеря, Христос кличе господаря на нараду, колядки умерлим, колядки дівчині, парубкові Ось одна з колядок, де оспівується родина господаря.

„Що у нашого пан-отця широкії ворота,
За тими воротами стоять стовпи золтії

Сам господар ходить, як місяць ісходить,
Його жона ходить, як сонечко сходе,
Його діти ходять, як зірочки сходять.

Колядувати починають першого дня Різдва. Колядують і в день і вечером. Звичайно діляться колядники на ґрупи, щоб скоріш обійти ті хати куди вони мають бути з колядою. В Канаді колядники ходять колядувати на церкву а як церкви нема в тій місцевости, то на народний дім, або якусь іншу народню ціль. Звичай колядовання в Канаді зберігається дуже добре. На дворі ніхто не колядує. Приходять колядники під хату, в хату йде один з провідників і питає, чи можна колядувати. Коли його просять він просить інших колядників до хати, які колядують одну, або й дві коляді. По скінченню коляди один з колядників виголошує віншовання. Віншовання є віршовані в роді коляди, а є й звичайною мовою.

Віншовання:

„Вінчуємо вас щастям, здоровлям, сими святами, ці опровадити кращих, веселших дочекати. Від тепер до Богоявлення, від Богоявлення до Воскресення, від Воскресення до Зіслання Святого Духа, від Святого Духа до сто літ, доки Бог назначив вам вік."

Інше віншовання значно довше:

„Дай Боже у щастю у здоровлю ті свята опроваджати, Нового Року дочекати, по Новім Році Богоявлення, від Богоявлення до Стрітення, від Стрітення до Благовіщення, по Благовіщенню благовісній землі заспівати, страстям Христовим ся покланяти, Воскресення Христового ся дочекати, по Воскресенню Вознесенння, по Вознесенню Зіслання Святого Духа дочекати, рік від року сотніх літ незмірених, по сотніх літах корону небесну, благодать вічну у небі отримати. Я зичу тим самим, добрим панством вінчую!"

Ще інше віншовання:

„А за сим словом віншуємо вас, чесний та славний та величавий наш господарю (священий отче, добродію духовний, або як до кого) усім добром, усім гараздом, що собі в Господа Бога желаєте та думкою думаете, щоби то так сталося! Поможи вам Боже ці свята мирно опровадити, а других у радости і веселости дочекати. А нам колядникам

ласкаві будьте, не за зле мати, що ми у ваш чесний дім та величавий двір повернули. Поверни до вас Боже ласкою своєю небесною, на цілий рік і вік: Цим вас віншуємо! Здорові будьте в гаразді оставайте. Най буде честь і хвала новонародженому Ісусу Христу на віки амінь!"

Віншовання віршовані:

„Добрий вечір тому,
Хто є в цьому дому!
Старому, молодому,
І Богу Святому.

Бо[illegible] здорові були,
Що ви нас не забули,
Старий, молодий,
І Бог святий."

„Вінчуємо вас гречний ґаздо,
Щастям, здоровлям, Новим Роком,
Бисте діждали ще й на другий рік
А від другого ще й на много літ
Церковні гості в дім приймати,
Сріблом, злотом вінувати.
Вінчуй вас Боже щастям здоровлям,
Щастям здоровлям, многа літами,
Многа літами з колядниками,
З колядниками церковними,
Ще й з гостями роковими."

Віншовання парубкові:

Ой вінчую тя гречний молодче,
Гречний молодче чом Іваноньку (імя хлопця)
Чом Іваноньку з сивими волами,
Сивими волами, половими коровами,
Великий рости та на потіху,
Вітцю і матері тай добрим людям,
На весілля проси, а за коляду плати.

Віншовання дівчині:

Рости велика, до черевика,
Від черевика до вінця,
До хорошого молодця.
В хаті весілля, на городі зілля.
Тобі ся віддати,
Мені погуляти.
Дай Боже добрий вечір.

Хотяй є дуже багато ріжних колядок, які зложив у давнині сам нарід, то при колядованню в домах треба уживати церковні коляди. Найбільше поширені при колядованню такі коляди:

„Бог предвічний народився"; „У Вифлеємі нині новина"; „Небо і земля"; „Нова радість стала"; „На небі зірка ясна засяла".

Колядники, які не скінчать колядувати першого дня Різдва то колядують другого, а часом і третого дня свят. Наш звичай велить приймати колядників у хату. В деяких домах колядників гостять а інших лише дарують грішми; які йдуть на церкву, або іншу важну ціль. Другий і третій день Різдва проходить на гостині, а головно родина близша і дальша сходиться.



СВЯТКОВАННЯ НОВОГО РОКУ.

Хотяй Новий Рік не має багато особлизих звичаїв, однак святкують його українці не менше урочисто. Навечеріє Нового Року справляють дуже багато. Вечір перед новим роком називається „багатим вечором". На столі є приготовлені смачні страви, скоромні. Чим багатіша вечеря, тим

багатійший буде цілий рік. В багатьох українських домах в Канаді годиться ще звичай засівати та віншувати з Новим Роком. Та засівати ходять тільки малі хлопці і то дуже раненько. Набирають в торбинку пшениці, приходить в хату, зерно легенько сіє зі словами: „Сійся родися, жито пшениця, всяка пашниця, на щастя на здоровля віншую вас Новим Роком".

ЙОРДАНСЬКІ СВЯТА.

Богоявленням закінчується святковання двох тижнів Різдвяних Свят. З освяченням води вяжуться певні традиції та форми релігійних обрядів дома. Вечір перед Богоявленням є Свята Вечеря. На ту вечерю приготовляються так само пісні страви як і на Святий Вечір перед Різдвом. В страви включені кутя, вареники, голубці, риба, смажені на олієві пампушки та інше. Тут вже не конечно мати 12 страв. Убір стола для вечері подібний як і на Святий Вечір. В церкві того дня освячують воду. Свячена вода входить тут в культ релігійної традиції. Перед самою вечерою, батько родини кропить свяченою водою хату та пише хрестик на дверях, або вікні. По цім вся родина сідає коло святочного стола до святої вечері. Після вечері співають щедрівок. Це рід колядок

Слідуючого дня з раня день Богоявлення відбувається освячення води коло церкви. З церкви приносять свячену воду до дому. При обіді свячена вода є першою, яку треба покушати. Того дня відвідує своїх парохіян священик з свяченою водою.

Від Різдва до Йордану вечорі вважаються святими, ніхто не шиє, ані не робить іншої такої подібної роботи, як вишивання, або плетення. В тих двох тижнях не справляють танців поки вода не освятиться.

Щедрівки:

Там на горі там дзвін дзвонить,
Там десь ясен місяць сходить,
Щедрий вечір, святий вечір!

Там десь ясен місяць сяє,
Парубоньків зустрічає,
Щедрий вечір, святий-вечір!

Парубоньки не лінують,
Божу церковцю мурують,
Щедрий вечір, святий вечір!



ВЕЛИКОДНІ ЗВИЧАЇ.



Великдень для українців це свято найвищої спільної радости. Великдень є веселий. Веселий в людях, веселий в природі. Великдень називають світлим — світлий понеділок, світлий вівторок. І ця веселість не є звичайною веселістю, коли люди веселяться при забаві, ні. Ця веселість глибока і так би мовити випливає з глибини душі народу; випливає вона з джерела найвищого культу християнської моралі, яку так глибоко засвоїв собі український нарід.

Клімат в Україні такий, що на Великдень все вже тепло, і дуже гарно. Листя на деревах вже розвите, сади відцвитають, луги та гаї покриті ріжнобарвними кольорами лугових квіток, трав та зел. Виблискують до сонця прудкі хвилі річки, або озера, а в селах біліють як сніг чисті чепурні хатки заквітчані садами, прикрашені грядками раніх квітів пюній, дзвіночків, лелій та гвоздиків. Коли ж до того додати гомін великодних дзвонів, які ніколи так не дзвонять, як на Великдень, то навіть і чужинець без слів заслухавшись в життя села на Великдень в силі відчути його духовий зміст та величню красу веселости.

Коли ж подивитися на людей, які вертають з церкви з пасками, або в день як молодь йде на гаївки під церкву, то побачимо, так як і в природі, все нове, всі в новій одежі.

Та не був би Великдень в українців таким величним, таким глибоко-радісним, коли б не було в нас великодних обрядів, якими якраз виповняється душа людини, обряди, які зближують нас до Бога і тому то дні Великодня стають

справжнім великим святом нашого життя. Збираємо ми в Канаді це наше дорогоцінне добро, наші звичаї щоб святкуючи наш Великдень тут був він також святом веселим, радісним святом українського Великодня.

ПРО ВЕЛИКИЙ ПІСТ.

Великий піст це приготовання до Великодня. Великий піст триває сім тижнів. І у днях Великого посту є багаті традиції релігійного культу про що у нас буде мова в цім розділі далі.

В багатьох сторонах української землі, де строго зберігалися закони української церкви в народі, задержалася глибока пошана до святого посту великодного. В деяких сторонах люди навіть здоровлять себе великим постом наче яким святом, це бажають собі „гідно піст опровадити та в мирі Великодня діждати". А гідно його опровадити це значить: зберігти закони посту згідно з многолітною традицією церкви та народу.

Нам в Канаді нема причини не сповняти законів нашого посту, а головно Великого Посту. Отже від першого дня великого посту ми змінюємо спосіб нашого життя дома. Замість скоромних, а то й вибагливих мясних страв приготовляємо страви простіші, особливо в середи та пятниці не повинно їстися мяса. Є багато ріжних пожив в Канаді, якими можна легко заступити мясо. Одежа наша повинна на час посту бути скромною, темніші кольори мали б заступити ясні. Забав в часі посту не справляє ніхто. Коли трапиться нам гість і збираємось в більшому гуртку то лише гостимо гостя, а не робимо забави. Український великий піст строго забороняє танці. В часі посту кожний член в родині повинен памятати про більшу самоконтролю: лагідне відношення одні до других, всепрощення. Здержатися від гіркого слова, здержливість урази ближнього це належить до посту духового. А при науці дітей звичайно мати звертає увагу та пригадує що піст і що того, або тамтого казати,

чи робити не можна бо піст. Та це тільки загальні правила посту.

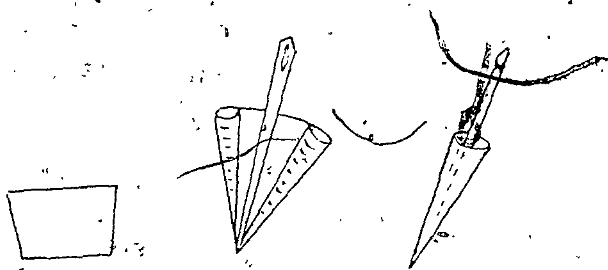
Одною з більших традиційних форм є писання писанок для Великодня. В деяких сторонах України, писання писанок уважається річчю Божою. І з таким побожним почуттям приступає жінка до писання писанок. Ми в Канаді звернули більшу увагу на писанки, як на викінчене і досконале мистецтво в руках української жінки. І дійсно чим краща писанка тим більше її шануємо. Та треба нам памятати про те, що для нас писанка на Великдень значить те саме, що кутя на Різдво. Ми не будемо робити дослідів над тим, звідки повстала писанка і що вона означає Про писанки є багато створених ріжних легенд, як примірoм де Матір Божа йшла до Пилата просити о звільнення Ісуса і взяла йому в дарунок писанку. Інша знов оповідає про продавщицю на ринку, яка показала дорогу Матері Божій на Голгофту і коли вернулася то в кошику, якім були на продаж яйця побачила прегарні писанки. Одним словом, що писанка є символом Великодня. І кожна українська господиня бажає мати найкращу писанку на Великдень. Вона не жалує часу, терпеливости, виписує писанку в ріжні взори, бо писанка і Великдень належать до себе Господині, які пишуть писанки недбало, як будь не мають тої пошани. Писанка для Великодня має бути дуже гарна і котра господиня не уміє писати чи не має часу, то вона замовляє собі писанки на Великдень в спеціяльної писанчарки. Як небудь написати писанку вважається ганьбою, недбальством і п. ін. Тому то жінки повинні памятати про це і в Канаді. Писанки треба писати гарні на Великдень. Бажаючи прийти на поміч молодим господиням і в будучому зберігати звичаї та знання писання писанок подаємо тут коротку інструкцію, як писати писанки і які вони повинні бути. Також подається тут кілька найкращих взорів про писання писанок.



СПОСІБ ПИСАННЯ ПИСАНОК.

Писання писанок не є такою трудною штукою, як дехто собі уявляє. Кожна жінка, чи дівчина може, коли захоче, навчитися цьої гарної штуки. Розуміється, що першого разу рисовання на яйці не прийде аж дуже легко і лінії будуть досить хвилясті. Однакож з часом з вправою ці труднощі непомітно зникнуть і чим раз з більшою самопевністю будемо писати ті ріжні мотиви, які знаходяться на наших писанках. Потрібно тільки терпеливости й витревалости і за короткий час писання покаже великий поступ.

До писання вживається кистку. Це є тонкий патичок, який в однім кінці є тонший, а в другім грубший. В цей грубший кінець застромлюється тоненьку рурочку, яка є



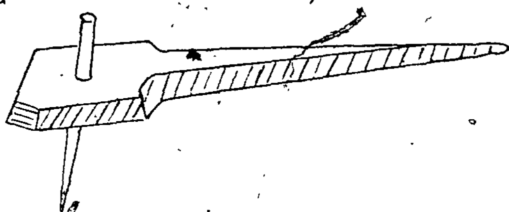
Ілюстр. 1. Ілюстр. 2. Ілюстр. 3.

зроблена з бляшки такої тонкости, щоби можна легко звинути на голці. Таку бляшку, паперової тонкости, можна дістати в складах, де лагодять автомобілі і називається „шимс" або „шимсток". Цю бляшку в формі маленького трапеза (кавальчик бляшки неначе квадрат, але вущий в споді, а ширший в горі) згинається довкола голки так, щоби вущий кінець добре приставав до голки і кінчик голки ледви стерчав поза рурочку (ілюстрація ч. 2).

В грубшім кінці патичка пробивається дірку таку завелику, як є загруба звита рурочка. Тоді вкладається туда рурочку в такий спосіб, щоби тонший кінець рурочки був довший як грубший кінець (Ілюстр. ч. 4). Готову кистку мачаємо в горячий віск, щоби випробувати як пише. Зви-

чайно зразу лінії написані новою кисткою не є рівномірні тому, що віск не спливає рівно з нової рурочки, однакож коли кистку вживається більше, лінії стають більше подібної тонкости. Добре мати кілька кисток, які писали б грубші і тонші лінії і вживати грубшу кистку для головних розводових ліній, а для решітки та других делікатних мотивів тоненьку кистку.

Пчільний віск надається найліпше до писання, бо скоро застигає і добре тримається яйця. Цього воску можна купити майже в кожній аптиці. Пчільний віск (бійз векс) також добрий тому, що від него пальці не стають маєні так як від воску з звичайної свічки.



Ілюстр. 4. (Готова кистка).

Яйця на писанки треба вибирати білі, чисті і без плям. Їх можна мити зимною або літною водою, однак не можна вживати мила. Мокрі яйця покласти в тепле місце, щоби висохли та огрілися, бо до зимного яйця віск не пристає добре, а часом зовсім відпадає. Знова як лише легко тримається, то в крашенню краска підходить під віск. Яйця для писанок можна варити в соленій воді, однак треба уважати, щоби не наляти на них раптово дуже горячої води, бо можуть потріскати. Тоді, хочби тілько одно яйце трісло, то до других не буде добре ловитися краска.

Краску до писанок можна вживати ріжну: з паперу з якого робиться цвіти (крийп пийпер), „Даймонд", „Дайола", „Сонсет Дайз" або „Паз Ег Дай". Всі повище згадані краски дають ті самі результати. Краску розводиться так як подано в вказівках на коверті, тілько для писанок не вживається таку скільківсть води, а більше порошку. Цим робиться роз-

ведену краску сильнішою і тим самім писанка скорше закрашується. Наприклад — половину порошку в коверті „Сонсет Дайз" розводимо двома горнятками кипячої води. Для розведення „Паз Ег Дайз" уживаємо три-чверти гор-

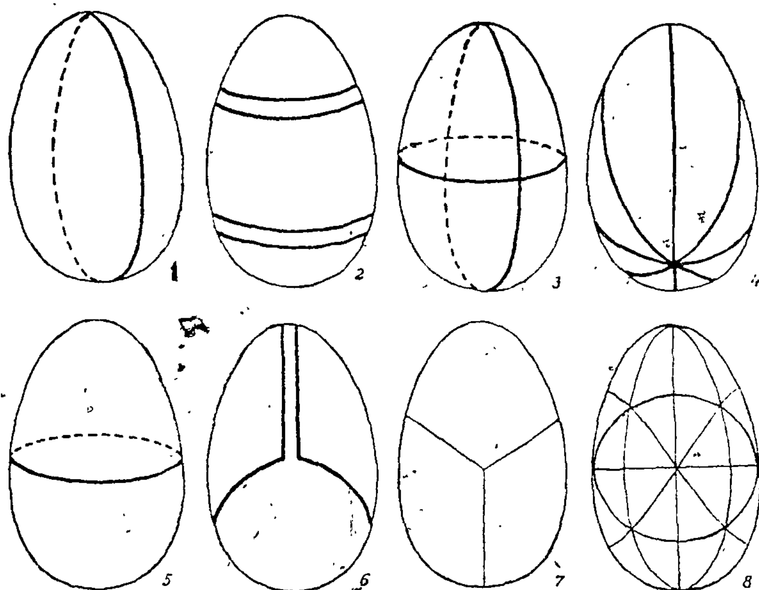


При писанню писанок.

нятка [illegible] води до одної тіґлики. Можна [illegible] краску з [illegible] і красити [illegible] яйце, або в слоїку красити де можна красити [illegible] скільк[illegible] на раз. В теплій красці писанки скорше і краще красяться, однак треба уважати, щоби [illegible] була за тепла, бо може віск розтопитися.

Віск розтопити на кухні в недуже мілкій бляшці і на-

мочити в горячий віск кистки, щоби натягнули в себе воску. (Пізніше можна мачати тільки кінець кистки в віск). Заки починаємо писати треба, щоби зайвий віск скапав з кистки, бо коли кистка має забагато воску, то буде хляпати. Можна



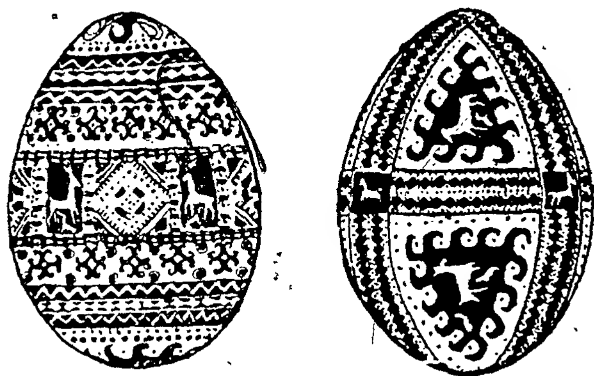
ОСНОВНІ ТИПИ ПОДІЛУ ПОВЕРХНІ ПИСАНКИ НА ОРНАМЕНТАЦІЙНІ ПОЛЯ:

1. Поділ поздовжний; 2. Поділ поперечний; 3. Поділ перехресний, 4. Поділ на вісім поздовжних піль; 5. Поперечний поділ на три частини типу „баринка", 6. Поділ на чотири поля типу „сакви"; 7. Поділ на шість орнаментаційних піль типу „трикіжок"; 8. Поділ поздовжними й поперечними лініями „сорок клинців".

З „Української Загальної Енциклопедії."

дотикнути кистку до бляшки, а віск сам збіжить. Потім пробуємо на нігті, або на окремім яйці, чи віск мірно зливається з кистки. Тому, що звичайно досить тяжко тримати віск і кистку загрітими до того степеня, щоб мірно рисувалось, добре мати коло себе засвічену свічку і пригрівати до неї кистку так, щоби рурочка була горяча — тоді можна нею досить довго писати. Яйце тримаємо в лівій руці, пальцями,

так щоби можна свобідно обертати ним в котрий будь бік. Рисуємо від себе не до себе. На сам перед робимо головний розвід, себто прості лінії, що йдуть навколо писанки, як також, всі ті частини взору, котрі хочемо, щоби були білі на викінченій писанці. Тепер записане яйце кладемо в теплу жовту краску і лишаємо його там так довго, аж набере такої краски, якої ми хочемо. Тоді виймаємо і лишаємо в літному місці, щоби яйце обсохло (крашене яйце не обтирається, але все лишається, щоби само обсохло.)

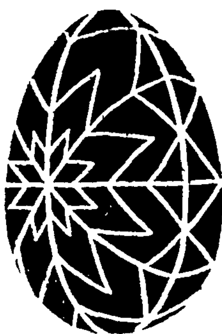


Подані тут знимки з писанок, це із збірки Національного Музею ім. Т. Шевченка у Львові, котрі були поміщені в журналі "Нова Хата", ч. 6. 1929.

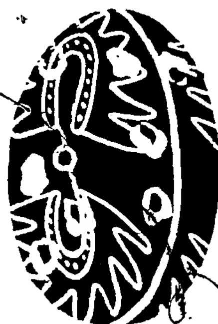
На сухім, жовтім яйці зарисовуємо воском всі ті лінії і місця, які хочемо, щоби лишилися жовтими.

Коли хочемо, щоби на писанці була й зелена краска, то пером або затесаним патичком рисуємо зеленою краскою (або зеленим атраментом) ті частини, які хочемо щоби були зелені і закриваємо їх воском. Те саме робимо й з синою краскою, але по білім, ще яйці.

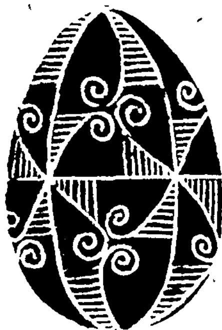
Скінчивши записувати по жовтому яйці, вложуємо його до помаранчевої краски, повторяючи ті самі кроки на помаранчево закрашенім яйці, що й на жовтім. Потім закрасити в червоній красці і записувати по червонім. Послідна краска може бути темно червона або чорна. В гуцульських



Львівщина.



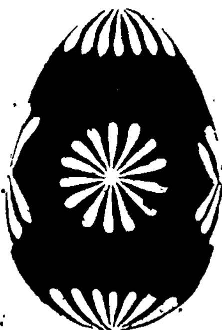
Наддністрянське Поділля
(Заліщики).



Північне Поділля
(Тернопільщина)



Гуцульщина.



Західна Галичина
(Сянік)



Північна Галичина
(Сокаль)

писанках звичайно тло є темно червоне, в покутських ясно червоне, а в чорне тло переважає на галицькій Волині й Поділлю.

По викінченню крашення вкладаємо писанку до мірної кухні, щоби стопити віск уважаючи, щоби не була загоряча. Не тримаємо за довго в печі. Виймаємо зараз як віск змякне, щоби можна обтерти шматкою.

Коли хочемо, щоби писанка мала блискучий вигляд, то ще теплу можна помастити чистою політурою (варниш). Політерована писанка краще затримає кольор і довше постоїть. Щоби політировані писанки рівномірно обсихали, треба класти їх на головки шпильок набитих в дошку так близько, щоби вони могли триматися на них. Можна також вживати цалеві цьвяшки, але тоді набиваються їх наскрізь дошки і писанки кладеться на гострі кінці цвяшків.

КВІТНА НЕДІЛЯ.



Галузка освяченої верби, яку роздають в церкві в Вербну Неділю є памяткою вїзду Ісуса Христа до Єрусалиму. Ця галузка є у великій пошані. Кожного року в Вербну Неділю спішать до церкви з дому всі члени родини Вертаючись, несуть галузки до дому. Молодь, діти а часом і старші торкають галузкою верби своїх близьких зо словами: „Не я бю, верба бє, за тиждень Великдень". Отже тим сповіщають радісну вістку, що за тиждень прийде велике свято. Галузку освячену затикають за образом, і вона там остає цілий рік до другої Вербниці. Стару вербову галузку з минувшого року не можна викидати куди будь. Її треба спа-

лити. В селах на Україні минуло-річною вербою гнітять паску. Але це можна робити тільки в печі до печення хліба. Після Богослуження в Вербницю в домі багатий, але пісний обід Це рокове свято святкується з найбільшою врочистістю.

СТРАСНИЙ ТИЖДЕНЬ.

Цілий послідний тиждень посту називається страсним тижнем. Того тижня жінки господині вже не перуть білля, не білять хатів, не миють стін або підлоги. Це все мало було бути зроблене минувшого тижня. Декотрі господині докінчують писання писанок, готують одежу на Великдень та приготовляються до печення паски. В четвер в церкві правляться Страсти. По селах на Україні на Страсти до церкви йшло ціле село, хіба, що лишались малі діти та господиня, яка того вечора приготовляє святу вечеру. В церкві кожний купує собі свічку і світить кожний раз при читанню Євангелії. Недопалену свічку приносятть до дому і держать її в почеснім місці. Страсної свічки не можна вживати на Великдень. По селах в Україні був всюди той звичай, що зо Страстей з церкви несли засвічену свічку до дому. В дома цею свічкою викопчували маленького хреста на сволоці в хаті.

В кожнім домі того вечора вечеряють святу вечерю дуже пізно в ніч, коли вже всі вернуться зо Страстей. Після цеі вечері всі що здорові постять до свяченої паски. А коли хто їсть, то дуже трошки, аби не тратити сил. Звичайно їдять пісний хліб і пють воду. На другий день Велика Пятниця і йдуть до церкви „прикладатися" до плащениці. Хто йде до плащениці не сміє перед тим нічого їсти. Велику Пятницю святкують, то є не роблять такої роботи, як різати рубати, або шити Господині в хаті пораються коло приготовання страв на Великдень. В суботу вже паски попечені, страви приготовлені і йдуть останні запрятування та убирання стола на Великдень.



ПРИКРАСА ЦЕРКОВ НА ВЕЛИКДЕНЬ.

Рік-річно перед Великоднем робляться заходи в церковних громадах почистити, відновити і прикрасити церкви. Свято Воскресення важне і не годиться його стрічати по буденному. Та як по домах робиться потрібні приготовання до Великодня, так і в церкві потрібно тої самої господарської дбайливости передсвяточного приготовання. Навіть хочеться мати нове одіння на Великдень. Природа оживає, хочеться йти в парі з природою. Всі ті приготовання підносять настрій і зроджують нові надії. Очікується Великодня з піднесеним настроєм. Українська жінка від давен давна віддає свою увагу на віднову і прикрасу церкви перед Великоднем, бож це щось необхідного. Якже стрічати Великдень і святити паску в занедбаній церкві?

Поза саме чищення, миття, прання та подібне йдуть ще інші приготовання Сходяться жінки по хатах, чи в народних домах і роблять стоси паперових квіток на вінки і букети. Прикрашують ними іконостаси, стіни, образи, хоругви, великі свічники та хрести. Йде на то немало вечорів праці. Та варта застановитися над тим, чи ті всі паперові квітки потрібні. Чи вони дійсно прикрашують церкву? Чи не є це надто дешева прикраса? Чи не можна б ограничити ся тілько до кількох букетів ніжних квіток в делікатних тонах на престіл або й тетрапод, а стіни, образи та іконостас лишити без квіток?

До паперових квіток привикли наші жінки в Старім Краю і ті квітки стали обовязковими тут в Канаді по церквах. Молодші канадійські українки з трохи інакшими естетичними поняттями не радо приймають прикрасу церков паперовми квітками. Ті квітки їх навіть разять. Та не сміють вони обізватися, бо прикрасою церкви займаються старші жінки, для яких паперова квітка конечна в церкві. Посторонні люди з неукраїнських церков нераз запитують, чому українські церкви прибрані ріжнокольоровими паперовими квітками так як салі танців. Ті паперові прикраси дійсно

зле про нас говорять, бо вказують, що в нас ще нема виробленого естетичного поняття про красу.

Дехто може скаже, що якось не пасує лишати голі стіни, неприбраний іконостас та образи. Та чи все те набирає краси, коли на нім причіпиться лабагу кольористу квітку? Чи образ не гарний сам собою таким, яким він є? Чи іконостас і хоругви не мають своєї властивої краси без паперової квітки? В кого є вироблений смак до краси, то зараз відчує, що паперова квітка не підносить краси тих річей, але ще відбирає.

Прикрашуючи церкви на Великдень варта застановитися над вище поданими увагами. Українська культура, традиція і обрядовість зовсім не потерпить, коли паперові квітки зникнуть з наших церков. Далеко більшою прикрасою церкви є вимальовані стіни, майстерно вироблений іконостас, гарні хоругви, образи, ткані українські хідники, вишивані обруси на престіл і тетрапод і подібне.

ВЕЛИКОДНІ СТРАВИ І ВІДЖИВА.

Український Великдень зберіг сильну традицію у великодніх стравах. Днями готуємо всяке мясиво і ріжне солодке вибагливе печиво. Очікуємо тої хвилі, коли можемо привитатися традиційним поздоровленням „Христос Воскрес!" і почати великодну страву свяченим яйцем.

Та всі ті кухонні приготовання зводяться тільки до двох родів страв — мясива і солодощів. З віджилного боку це не вистарчаюче. В додатку до традиційної шинки, ковбаси, сальцесона, кишки, студенцю і солодкого печива треба додати ще городину та овочі. Такий додаток зовсім не нарушить традиційности великодніх страв, але піднесе їх вартість.

Весною по всіх склепах доступна всяка свіжа зелена городина, як салата, зелена цибуля, редьква, помідори, а навіть свіжі огірки. До великодного мясива знаменито надається салата з такої ріжнородної городини.



Дальше бараболяна салата є необхідною до зимного мясива, хоч це також не належить до традиційних великодніх страв. Та самого мяса не можемо їсти Не слід забувати про хрін.

Свіжі овочі повинні мати місце при великодній їжі. Для того можна взяти хоч би самі помаранчі, або з додатком других овочів. Обібрати помаранчі, покраяти на малі кавальчики, перемішати з покраянами яблуками або бананами, скропити цитриновим соком, посипати дрібкою цукру, додати видушений сок з одної помаранчі і подавати після головних страв.

Не слід наварювати яєць кілька днів перед Великоднем. Тілько свіжо зварені яйця добрі.

Додаючи городину та овочі до великодніх страв, заокруглюємо цілість тих страв і підносимо їх відживну вартість.

ВЕЛИКОДНІ ПЕЧИВА.

Писанка є символом Великодня, Свяченим яйцем розговляються Паска має своє окреме значіння на Великдень. Лише на Великдень печуть баби, паски, мазурки та інші великодні печива. Без такого великодного печива не був би український Великдень таким як повинен бути. В Старім Краю напікають паски дуже багато і то з найкращої пшеничної муки. В Канаді українці дуже гарно зберігли звичай та знання печення паски. А для кожної господині добре спечена баба на Великдень то її гордість. В Україні по селах паскою та печивами убирають великодній стіл. І на нашім великоднім українськім столі в Канаді повинна бути для прибору стола гарна баба, невеличка паска, миска з крашанками; або писанками.

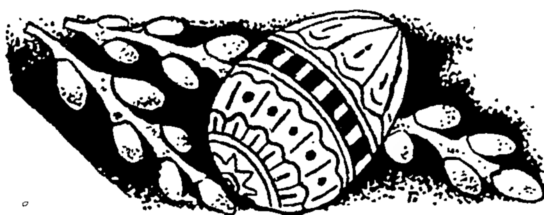


ТРАДИЦІЙНІ СТРАВИ І ПЕЧИВА НА ВЕЛИКДЕНЬ.

Яйця варені, крашені і пісанки.
Шинка печена.
Ковбаси.
Сальцесон.
Печінка варена
Вуджена варена солонина.
Масло.
Сир свіжий солодкий, або солений.
Хрін з буряками
Студинець.
Теляче мясо.
Начинюване мясо.

Печива.

Баби, паски, мазурки, коржики, маківники, медівник, сирник, періжки ріжні, струдлі з яблок.



ПРИПИСИ ВЕЛИКОДНОГО ПЕЧИВА.

Паска Херсонська.

16 жовтків,
3 шкляни цукру,
2 ложечки ванілії,
8 шклянок молока,
1¾ шклянки розтопленого масла,
2 кусники дріжджа,
¼ шклянки родзинків,
½ ложки соли,
5 білків,
4 шклянки муки.

Утерти добре, жовтки, цукор і ванілію, заляти кипячим молоком і мішати на кухні, щоб загусло як на морожене, відставити і коли буде трохи тепле, всипати 4 шклянки найкращої муки, дріжджа, і соли. Місити пів години, потім влити розтопленого масла, піну з білків, родзинки і місити аж будуть ставати бульки. Тоді накрити стиркою і поставити на тепле місце.

Коли підкисне, вкласти до форм або високих вузьких банячків, добре вимащених маслом і висипаних булкою, тіста давати половину банячка ,а коли підросте до 3/4, помастити яйцем і всадити до печі. Печуться 3/4 години (менші пів години). Виймити уважно, обвести довкруги гострим ножем і висунути з форми на стіл застелений в троє або в четверо, зложеним мягким коцом, зверха накрити обрусом. Обертати часто аж вистигнуть. На другий день полюкрувати чубки утираним з білків люкром і посипати колірованим мачком.

Білки. Полишені білки можна зужити на тісточка, Нікси і т. д.

ПЕЧЕМО БАБКУ.

Великодна бабка – це одно з дуже важних печив. Як може бути Великдень без бабки? Добра бабка, це дійсно гордість господині. Скільки то годин трівоги переносить господиня, нім та бабка спечеться! А скільки розчарування, як бабка не вдасться!

Бабка має бути легка, пухка ,запашна і жовтява. Та нераз буває невдача. Щось сталося і десь взявся закалець, або не виросла бабка як треба і затяжка. Для господині це дійсно горе. Досвідченим господиням, що часто печуть дріжджеве печиво, бабка не представляє великої трудности. Досвід це великий учитель. На помилках звичайно удосконалюємо свою працю. Таке й з бабками.

До бабки додається такі тяжкі складники, як масло і цукор через що тісто потребує більше дріжджа, ніж звичайно. Коли в приписі подано два кавальчики дріжджа на бабку, не жалуйте дати навіть більше. Дріжджа не пошкодять тістові. Можете бути тому певні. Неодні досвідчені господині уживають сухого дріжджа, роблячи перше розчинку на ніч. Та свіже дріжджа (флайшменс) дає скоріші вислідн і можна обійтися без розчинки. Для тих, що не печуть багато, ліпше притримуватися того свіжого дріжджа.

В приписах на бабки подається досить багато жовтків. Хто числиться з грішми, або кому бракує яєць, то можна їх дати менше. Часто бувають навіть дуже добрі бабки з неділених яєць, то є з цілих яєць. Для жовтішого коліру можна додати до бабки розмоченого плину з шафрану. Купується його в аптиці, хто свого не має. Дехто уживає до бабок краски, якою закрашується масло. Та з тою краскою треба поступати уважно, бо надто закрашене тісто виглядає неприродним і неапетитним. Жовтий колір в бабці можна осягнути додаючи терту шкірку з помаранчі і витиснений сок. Це навіть ліпше ніж шафран, бо в додатку до коліру дає приємний запах бабці.

Тісто на бабку має бути замісене дуже вільно, багато вільніше, ніж на хліб. Досвідчені старокраєві господині радять пробувати, чи тісто не зарідке в той спосіб — набрати тіста в жменю й стиснути в кулак. Коли не ллється, тільки поволи розлазиться, то тісто добре. Занадто туго замісене тісто не дасть добрих вислідів. Муку на заміс перше вигріти. Скорше тісто зрушиться.

Бабки найкраще вдаються у високих формах. В кожнім домі знайдуться високі старі банячки з рівними стінками, або високі бляшанки з меду. Форми висмарувати добре маслом і посипати тертою булкою. Коли буває таке, що бабка приліпає до форми, хоч форма була добре висмарувана, то можна її ще виложити грубим папером і папір висмарувати товщем. Маслом кожна висмарувана форма дає багато ліпший смак бабці ніж інший товщ.

Тому, що бабкове тісто вільно замішене, накладається його тільки одну трету часть форми. Коли підросте повна форма, тоді саджається в піч, не можна їх рухати, аж за пів години, бо зсядуться.

Спечена бабка може при неувазі здуситися чи стрястися, коли її викладається з форми. Бабку треба уважно з форми виложити на подушку застелену чистою шматою. Час від

часу навіть уважно убернути в часі охолоджування, щоб не злежалася одним боком.

Добра парена бабка.

Запарити двоє горнят муки пів квартою праженого молока. Розтерти добре колотушкою, щоби не було грудок. Як охолоне, але ще тепле, дати два кавальчики дріжджа (Флейшменс), розпущеного в теплій воді і ложку цукру. Вимішати і поставити, щоби трохи підросло. Окремо вбити 10жовтків і 5 цілих яєць аж до білости. Додати півтора горнятка цукру і дальше вбивати. Змішати все з рощиною і вбивати, щоби не було грудок. Додати до того ложечку соли, дві ложечки ванілії, терту шкірку цитрини, або помаранчу. Місити додаючи стільки загрітої муки, щоби тісто було вільне і знова місити.

Коли вже вся мука вимішена, додати три четвертих горнят топленого теплого масла і знова місити довго, так як на хліб. Додати перебрані сполоскані родзинки і вимішати. Поставити в тепле місце, щоби тісто рушило. Накладати тісто у високі форми висмаровані маслом. Тіста дається тільки одну трету часть форми, а коли підросте повна форма, саджати обережно в піч.

Бабки печи менше більше годину. Виймати дуже обережно,щоби не стряслися і не запалися. Класти бабки на застелену подушку.

Смачна дешева бабка.

Спражити пів кварти молока. Коли охолоне, але ще тепле, зробити розчинку додаючи два кавальчики розмоченого дріжджа (Флайшменс) і трохи муки та ложку цукру. Відставити в тепле місце, щоби підросло. Окремо вбити 6 жовтків і 3 цілих яєць на піну, додати шклянку цукру і дальше вбивати.

Змішати з рощиною, додати ложечку соли, ложечку ванілії, терту шкірку одної помаранчі і сок двох помаранч. Місити додаючи стільки загрітої муки, скільки потрібно, щоби тісто було вільне. Коли вже нема муки, додати три четвертих горняти теплого масла і знова місити довго. Додати сполокані перебрані родзинки. Коли виросте, виробляти в форми.

УВАГА: Це тісто надається на маківники, завиванці, рогальки і пиріжки. Тільки для тої потреби міситься тісто трохи густіще.

Українска баба.

3 шклянки жовтків,
¾ шклянки білків.
2¼ горнят горячого молока,
2 кавалки свіжого дріжджа,
1 ложечку соли,
1 і одна трета горнят масла,
1½ горнят цукру,
Одна трета горнятка гірких мигдалів,
Муки,

Вибити жовтки і білки. Заварити 2½ горнят муки з горячим молоком і оставити пів години. До яєць додати дріжджа. Заварену муку вимішати добре, додати до неї яйця з дріжджем, процідити через сито, вимішати і дати підрости. Тоді дати ложечку соли, 6 або більше горнят муки і місити, додати масло, цукор, мигдали або шкірку з цитрини. Місити, дати підрости, виробити і пекти.

Великодна бабка з сира.

2 горнят свіжого доброго сира,
10 твердо зварених жовтків,
8 столових ложок свіжого масла,
2 шклянки цукру,
1 ложечку ванілії,
¾ шклянки родзинків.

Перетерти через сито жовтки і сир, додати масла, цукру і ванілії. Втерти все в макітрі на гладку масу, так, щоб ложка в тій масі стояла. Всипати ¾ шклянки родзинків, вимішати і дати до специяльної форми або мішочка намоченого в холодній воді і добре викрученого. Уформувати гарну пляцанку і дати до пивниці під прасу, або на лід.

Бабка.

1 горня цукру,
5 яєць,
1 горня масла,
1 ложечку соли,
1 кусок дріжджів (Флайшмен Іср),
1½ горняти теплої води,
Муки.

Замісити відразу. Лишити через ніч. Рано накладати по пів бляшок, наколи підростуть рівно з бляшками, класти в середно горячу піч.

Бабина бабка.

Пів горняти масла розтерти, щоб подобало на густу сметану. Добре розбитих 12 жовтків змішати з розтертим маслом, додати склянку цукру, легко замішати.

Наперед приготовити пів склянки теплої сметанки (солодкої), додати пів кавальчика свіжого дріжджа (Флайшменс) з одною ложечкою цукру. До цего додати шкірку з помаранчі, 4½ шклянки муки, одну ложечку соли й одну

ложечку ванілії. Все разом змішати й додати теплої сметани стільки, щоб тісто було вільне.

Вляти в вимащені форми, поставити на тепле місце, щоб підросло. Пекти одну годину.

Сокальський сирник.

2 горнят свіжого сира без сирватки,
6 яєць,
1 горнятко цукру,
1 горнятко січених оріхів,
1 горнятко родзинків,
2 ложки бараболяної муки (потейто флавр),
Ложечка бейкінг павдер,
Ванілія і терта цитринова шкірка для запаху,
Дрібка соли.

Змолоти сир на машинці, або перетерти через ситко, щоби був цілком гладкий. Окремо вбити жовтки аж збіліють, додаючи цукор. Змішати зо сиром і добре терти, щоби маса була пухка. Пересіяти бараболяну муку з бейкінг павдер і сіллю і додати до сира. Додати ванілію, терту цитринову шкірку, родзинки і оріхи. Вимішати. На кінці додати піну з білків. Виложити масу на спечений спід і ще раз печи в вільній печі. На верх сирника можна посипати січених оріхів.

Під сирник спечи такий спід:

½ горняти масла,
1 ложечка цукру,
1 ложка сметани,
1 яйце,
¼ ложечки соли.

Муки стільки, щоби замісити. Розправити тонко рукою в формі і спечи. По спеченню наложити сир і ще раз печи в дуже вільній печі, щоби спід не згорів.

УВАГА: Спід під сирник можна також зробити з „ґрейґем вейферс" в той спосіб: Розвалкувати на дрібні кришки 20 „ґрейґем вейферс", додати чверть горняти цукру, пів горняти топленого масла, 1 ложечка цинамону. Розмішати все разом і тим виложити форму зо споду і боків. На верх наложити сира і печи в вільній печі.

Сирник солоний.

Змолоти на машинці або перетерти через ситко пів фунта свіжого сира, додати чотири жовтки по одному і кожний раз добре терти. Додати ложку бараболяної муки (потейто флавр), щоби маса згусла. Посолити до смаку. Можна дати трохи кмену, хто любить. Виложити форму папером, висмарувати добре маслом і посипати тертою сухою булкою.

Виложити сир в форму і печи в дуже вільній печі три чверти години; або й годину. Краяти плястрами і подавати на Великдень.

Сир.

5 горнят сира,
½ ложечки соли,
1½ ложечки паприки,
½ горняти свіжого масла,
1 горня густої солодкої сметани,
1 ложечку поташу (бейкінг соди),

Перемолоти сир на млинку, додати поташу і паприки, добре вимішати та лишити на пів години. Потім вимішати трохи сметани і виложити до банячка. Вложити банячок з приладженим сиром до другого баняка з горячою водою, нехай кипить. Відтак додати решту сметани, і нехай кипить одну годину, час від часу мішати. Висипати в помащену посудину і лишити, щоб вистиг.

Коли сир дуже сухий, то можна додати більше сметани.

Торт досконалий.

1 горня масла,
1 горня цукру,
4 білки,
1 горня муки,
1 горня оріхів або мігдалів,
1 ложечку ванілії.

Утерти масло і цукор на піну валком у макітрі. Дати до того товчених або змелених на машинці оріхів, мігдалів чи других (парених і обібраних). Змішати все разом і додати муку, ванілії і піну з білків. Вимішати легко, розділити на дві рівні части. Спекти в двох тортівницях. Як вистигне, переложити мармалядою, убитою з піною з білка. Наверх теж наложити тої мармаляди і убрати смаженими вишнями або полуницями.

Паланички.

3 яець,
2 горнят літного молока,
1 кавалок свіжого дріжджа,
½ горняти розтопленого масла,
½ горнята цукру,
3 ложки мелених мігдалів,
Тертої шкірки з цитрини,
Як хто любить, можна додати кміну.

Зробити розчину з молока, масла, цукру, муки та дріжджей. Поставити, щоби підкисло. До розчини додати добре вибиті яйця, мігдали, шкірку з цитрини і сіль. Муки додати, щоби можна звичайне тісто замісити, як на хліб. Поставити в тепле місце, щоб підросло.

З тіста виробляти пальчики величини мізинного пальця.

Підсипати обрус мукою, пальчики виложити на обрус і лишити щоби підросли. Кидати пальчики на горячий смалець і смажити, аж стануть румяні. Виложувати на жовтий папір, щоби вибрав товщ. Жачати пальчики в розбитім яйці, качати, в мелених горіхах або „коконат" і постатвити до горячої печі, щоби троха припеклися. Можна також лише качати в мучкованім цукрі (айсінґ шуґер).

Макові періжки.

2 горнят муки,
1 яйце,
2 ложки цукру,
½ горняти молока,
1 горня масла,
¼ ложечки соли,
1 ложечка ванілії.

Перетерти муку, сіль і масло добре. Додати вибите яйце до молока і ванілії та замісити все разом. Розвалкувати і викраювати маленькі паланички, накладати масу з маку і зліпити як вареники. Помастити зверха яйцем і посипати сухим маком.

Маківник.

Спарити горячою водою 1 фунт маку, прикрити і нехай так постоїть годину. Відцідити воду і змолоти мак на машинці, або добре втерти. До тертого маку дати цукру до смаку, дрібно посічених оріхів, родзинків, цитринової шкірки і все те вимішати. Тісто на маківник приготовити.

Маковей.

1 кавалчик свіжого дріжджа (флешменс Їст),
1¼ горняти теплого молока,
4½ горнят пересіяної і загрітої муки,
1 велику ложку цукру,
3 великі ложки масла,
1 яйце,
½ горняти цукру,
¼ ложечки соли.

Розмочити дріжджі в теплім молоці засолодженім одною ложкою цукру. Додати пів горнятка муки і добре розчину розколотити. Лишити аби постояла в теплім місці з годину, доки аж бульки покажуться на розчині. Відтак легко замісити, додаючи сіль, масло, цукор і яйце — все те добре розбити.

По замісі, накрити і поставити в тепле місце на пів години, аби тісто підросло в двоє. Як тісто підросте, розтачати на пів трету часть цаля грубости, помастити розтопленим маслом, а відтак масою з меленого маку, родзинків і

оріхів засолодженою цукром смаженим цитриновою шкіркою.

Завивати як завиванець і знова поставити в теплім місці, аби підросло в два рази більше (в добре вимащені блясі). Наколи підросте помастити розбитим яйцем, розведеним теплою водою. Пекти в мірній печі 20—30 мінут.

Сокальські медівнички.

Заварити одно горня меду з одним горнятком цукру. На горяче всипати двоє горнят муки і добре перетерти. Коли маса трохи простигне, але ще тепла, додавати по одному 4 жовтки і одно ціле яйце. За кожним добре терти. Пересіяти горнятко муки з ложечкою цинамону і гвоздиків (кловс) і ложечкою соди до печення. Вимішати все разом. Виробляти малі галки величини волоського оріха і класти з рідка на вимащену бляху. На верх кожної галки можна втиснути половину оріха. Добрі аж за кілька днів.

Пампушки з маком.

1 горня цукру,
5 яєць,
½ горняти масла,
1 кусок дріжджа (Флешмен)
¼ ложечки соли,
1 кварту теплої води.

Розбити все разом. додати муки і місити так як на хліб. Коли добре виросте, рубати на маленькі кусники, розтягнути трошки і вложити 1 ложечку маку, добре заліпити, щоби виглядало як маленька галочка.

Розложити в теплім місці, щоби добре підросли і смажити в горячім смальці (так як донатс). Посипати мучкованим цукром (айсінґ шуґер).

Мак до пампушків.

2 горнят маку,
½ ложечки соли,
½ ложечки цинамону,
1 горня цукру,

Зварити мак, добре відцідити і змолоти на машинці або втерти.

Медівник.

1 горнятко меду,
1 горня цукру
¾ горняти масла,
6 яєць,
3¼ горняти муки,
2 рівних ложечки соди до печення,
1 ложечка цинамону,
1 ложечка ванілії,
1 горнятко січених оріхів.

Терти масло з цукром аж збіліє. Додавати жовтки по одному і весь час терти. Муку пересіяти з содою, цинамоном і сіллю. Домішувати муку по трошки, аж поки вся не зужиється. Додати оріхи. На кінци додати вбиту піну з білків, легко вимішати, виложити в форму і печи одну годину у вільній печі.

Яблока на періжки.

Обстругати і покроїти яблока, змолоти на машинці, додати цукру і трошки крохмалю. Це все вимішати, накладати в тісто і пекти. Так само можна робити періжки зі сухих, варених сливок.

Коли періжки всі спечені, взяти кілька білків, добре розбити, додати трохи міленького цукру і потрошки накладати на кожний періжок. Посипати волоскими оріхами. Відтак у печі трошки пригнітити. Замість оріхів можна класти червоні черешні на половину розтяті.

Періжки з яблок або з сливок.

3 горнят муки,
¾ горняти товщу (нетопленого),
1 ложку соли,
Води.

Треба добре перетерти муку, товщ і трошки соли. Взяти трошки зимної води, додати до неї ложку оцту і цим скроплювати тісто і мішати столовими ножами поки не візьметься купи. Поставити в зимне місце на годину. Відтак тачати і витинати формою на кругло. Наповнити яблоками або сливками.

Періжки з сливками.

1 горня цукру
1 горня товщу,
3 горнят молока,
¾ ложечки соли,
1 кусник свіжого дріжджа,
8—9 горнят муки.
Перетерту шкірку з одної цитрини.

Дріжджі розпустити в теплім молоці. Муку, цукор, сіль разом перетерти руками. Додати молоко і добре вимісити. Поставити на 4 до 4½ годин в тепле місце. Коли підкисне, брати по куснику тіста, накладати масу з сливок, заліплювати і складати на добре вимащену бляху. Коли підростуть пекти в печі яких 25 мінут.

Маса з сливок. — Зварити 2 фунти сухих сливок, ви-

брати кістки, а сливки перемолоти на машинці, додати сік з одної цитрини, пів горнятка цукру, цинамону і накладати цю масу в періжки.

Сушені сливки на роґальки.

Сливкові повила на роґальки і завиванці дуже смачні. Та хто собі не зробив з осени повил зо свіжих сливок, можна зробити повила з сушених сливок.

Попарити сушені сливки кипячою водою. Нехай постоять короткий час. Відцідити, вибрати кістки, посічи і варити сливки без води мішаючи весь час, щоби не пригоріли. Це найкраще робити в подвійнім баняку над парою. Тоді не треба буде так часто їх мішати. Коли не солодкі досить, можна додати цукру до смаку. Маса сливкова має бути густою і не зливатися разом. В кого є дактилі (дейтс), то можна кілька додати до сливок і разом все переварити.

Тісто на роґальки уживати бабкове, тільки тугіше замісити. Виробляючи роґальки або балабушки, добре вложити разом з повилами половинку волоского оріха, або „пікан оріха" Коли вистарчає масла, вмочити кожний роґальок в топлене масло і тоді складати з рідка на бляху. Будуть багато смачніші. Навіть і „шортенінґ" може заступити масло.

Український струдель з яблок.

Замісити тісто беручи одно яйце, пів ложечки соли, горнятко води, трохи руму, або бренді, ванілії і тільки муки, щоби замісити вільне тісто, як на пироги. Місити тісто на стільниці дуже довго. Накрити тісто теплим начинням два або три рази аж поки тісто не стане вільне. Розтягати тонесенько як папір на столі застеленім чистим простиралом, або обрусом. Починати розтягати тісто з середини на боки. Грубші береги тіста, що вже не даються розтягнути, обтяти ножицями. Помастити тісто топленим маслом. Окремо зготовити дрібно посічені яблока перемішані з цукром, цинамоном і запраженими в маслі кришками з хліба. Можна додати також дрібно посічені оріхи. Накладати ту масу на тісто і уважно скручувати при помочі обруса у валок. Виложити у вимащену бляху, поляти топленим маслом і печи.

Шинка на Свята.

Шинку можна печи або варити. Коли шинка за солена,

то треба її перше намочити на кілька годин. До печення обліплюємо шинку тістом таким, як на пироги зо всіх сторін. Коли готова, оббираємо її з тіста ще поки горяча. Коли воліємо варену шинку, то наливаємо кипячою водою аж до верху, щоби ціла шинка була покрита водою. По пів годині варення треба воду покушати. Коли занадто солена, то наливаємо свіжого окропу. Зварена шинка лишається в ющці, аж поки цілком не остигне.

Відвар з шинки зілляти в чистий стерилізований слоїк, наложити ґумку, закрутити тісно і ще раз в слоїку заварити. По святах такий відвар придасться до борщу, або іншої зупи.

Фашеровані (начинювані) яйця з шинкою.

8 яєць,
1 ложку жовтого сира,
½ ложочки муштарди,
½ шклянки майонезу,
1 ложечку оливи,
1 горня меленої шинки (або вареного курячого мяса, печінки, ковбаси, вареної риби, сира і т. п.),
Соли і перцю до смаку.

Зварити яйця на твердо. Як вистигнуть, обережно обібрати із шкаралупи, перекроїти острим ножем вздовж на дві половинки (уважати, щоб білків не покришити), вибрати жовтки. Змолоти шинку враз з жовтками та сиром, розтерти з оливою і муштардою, до смаку посолити і поперчити, додати половину майонезу і добре перемішати. Тією масою накладати білка так високо, щоб осягнути форму яйця. На верх кожного яйця положити пів ложечки майонезу і притрясти трошки петрушкою і так подавати на стіл.

Зелений борщ з ушками.

1 фунт вепрових реберців,
2 молоденькі моркви,
1 горня молодих стручків фасолі,
1 горня соку з помідорів,
4—6 молоденьких бурачків,
1 горня молодого гороху,
1 горнятко молодого бобу,
1 горнятко квасної сметани,
Петрушку, кріп, цибулю,
Соли і перцю до смаку.

Виполокати кілька разів вепрові реберця і варити яку годину. Покришити дрібненько бурачки, моркву і стручкову фасолю, додати горох, біб, сіль і перець та варити якої пів години. Відтак додати дрібно посічену зелену петрушку, кріп та зелену цибулю й помідоровий сік та знова трохи варити аж вся ярина звариться; тоді вкинути в борщ нароблені ушка і нехай все те закипить кілька разів. Вкінці додати квасної сметани, раз заварити і подавати на стіл.

Ушка до борщу.

Гриби дрібно посічи і зварити. Росіл з грибів вляти до борщу, а гриби додати до вже частинно присмаженої цибульки, трошка присмажити на маслі, а відтак додати кілька ложок квасної сметани, заварити і вистудити. Замісити трошки тіста на яйцях і молоці (або на сметані), трошки лекше, чим на вареники. Тісто тоненько розтачати, повитинати качилці і робити дуже маленькі вареники. Ріжки кожного вареника позчіпати до купи, щоб ушка були круглі.

Фашеровані яйця з грибами.

8 яєць,
1 горнятко смажених грибів,
1 ложку соку з цитрини,
1 ложку оливи,
¼ шклянки квасної сметани,
2 ложки смаженої цибулі,
Соли і перцю до смаку.

Ці яйця і масу приготовляється так само як і з мясом лише гриби чи печериці приготовляється окремо.

Гриби дрібно посічи, і зварити. Цибулю дрібненько посічи і присмажити на оливі, щоб ясно зарумянилися, додати зварені гриби, кілька ложок густої квасної сметани і тоді смажити яких 5—7 хвилин.

РІЖНІ ПРИПИСИ.

Чаївники.

2 ложки масла,
3 жовтки..
1 ціле яйце,
½ горнятка цукру,
12 змелених мігдалів.

Втерти на пухку масу розтоплене масло, додати цукру, сок і шкірку з одної помаранчі, мігдали, жовтки і ціле яйце. Виложити на бляху, розпровадити ножем, посипати цукром і мігдалами. Пекти легко, краяти горячі на рівні подовгасті кусники і виймати.

Яйця в сосі сметанковім.

1 горнятко сметанового сосу,
6 на твердо зварених яєць,
6 ложок тертої булки (кришки),
3 ложки масла,
Перцю, соли, петрушки.

Сметановий сос: — Зробити білу запражку з ложки масла і ложки муки, влити 1 горня солодкої сметани або доброго незбираного молока, додати трошки соли і все разом заварити.

Порізати яйця вздовж на тоненькі паски. Жовтки вибрати і добре розтерти. Порізані кусники білків дати до сосу і наложувати в окремі мищинки. Зверха накладати втерті жовтки, посипати булкою і дати масла. Поставити в горячу піч, щоби зарумянилося. Посипати петрушкою і подавати.

Можна і так робити: — Не давати яйця до сосу, а замість взяти 1 горня покраяної і звареної салєри і 1/3 горнятка тертого жовтого сира. Все разом вимішати і подавати.

Тертий хрін.

Свіжий і тертий хрін дуже добре смакує з великодним мясивом і яйцями. Свіжий сочистий хрін стерти на терці або змолоти машинкою. Дати дрібку соли, трохи цукру та оцту. Вимішати все разом і зложити в слоїк. На самім верху вляти ложку-дві оцту і тісно закрутити.

Бурачки.

Потерти на терці, зварені, обібрані червоні бураки, додати до смаку соли, цукру, оцту, тертого хрону, перемішати і вложити в слоїки.

Салатка з бараболь.

3 горнят варених бараболь,
2—3 ложки зеленої цибулі,
1 ложку петрушки,
5 яєць варених на твердо,
½ горнятка густої сметани,
¼ горнятка муштардової підливи,
трохи соли, перцю.

Бараболі і 4 яйця покраяти дрібненько. Посічи цибулю і петрушку і додати. Вибити сметану з підливою і вляти до маси та добре замішати. Наложити салату на миску і виложити все. Покраяти одно яйце і накладати довкола. Посипати по верх червоним перцем (кайєн) і подавати на стіл. Можна прикрасити редьквою — редькву поростинати і верхи шкірки до половини відлупити. Положити в зимну воду на 15 хвилин, щоб листочки закучерявилися.

Салатка з курки.

2 горнят курки (вареної),
2—3 квашених огірків,
½ горняти селєри
2—3 ложки зеленої цибулі,
½ горняти квасної сметани,
2 ложки муштардової підливи.

Курку, селєри, огірки і цибулю посічи на дрібно. Все вимішати і злегка дати соли і перцю до смаку. Замішати квасну сметану з муштардовою підливою. Салату розложити на таріль і масу виложити. Можна прикрасити петрушкою і кропом.

Салатка з яблок і селери.

1 горнятко селери,
½ горняти оріхів (волнотс),
2 ложки муштардової підливи,
1 горнятко яблок,
¼ горнятка густої сметани.

Селеру, яблока і оріхи покришити на дрібно. Муштардову підливу замішати з сметаною. Залляти покришену масу і добре вимішати. Виложити на салату і подавати на стіл.

Поливка до салат (Салад дресінг).

Добре зготовити собі наперд досить поливки на великодні бараболяні та зелені салати.

½ ложки соли,
1 ложка цукру,
1 яйце (трохи вбите, але не на піну).
½ ложки муштарди,
1 ложечка топленого масла,
¾ горняти сметани,
1/3 часть горняти оцту.

Змішати все разом в такім порядку, як вище подано, додаючи оцет дуже поволи, мішаючи весь час. Варити над парою, мішаючи весь час, аж поки маса не згусне. Уважати щоби маса не звурдилася. Охолодити і зілляти в слоїчок. Для більшої родини припис можна подвоїти. Коли нема сметани, можна уживати молоко, додаючи пів ложки муки до припису.

БЕЗМЯСНІ СТРАВИ НА ПІСТ.

Книдлі з сиром.

1½ горняти домашного сира,
1 яйце.
1 ложечка масла,
¼ ложечки соли.

До цего додати з висушеного хліба мягко змелених кришок стілько, щоби трималося купи. Замісць кришок можна дати грисіку. Все разом добре вимішати і по ложочці кидати на кипячу воду. Варити треба 8 до 10 мінут. Осібно всмажити 1 горня кришок в ¼ горняти масла, щоб кришки зарумянлися Посипати сими кришками книдлі і підкидати в мисці, щоб добре кришками обібралися. Книдлі можна їсти з квасною сметаною або з конфітурами (джемом). Книдлі можна подавати на стіл на зміну замісць бараболь.

Бараболяні книдлі.

2 горнят зварених помятих бараболь,
1 яйце,
1 ложечка масла,
1 ложечка соли і трошки перцю.

Бараболі мусять бути зимні. Добре вимішати і перетерти бараболі, масло, яйце, сіль і перець, потім додати 1½ горнят білої муки і замісити. З замісу виробляти малі подовгасті галки і варити у посоленій кипячій воді 10 мінут. Помастити маслом пересмаженим з кришками зі змеленого засушеного хліба. Подавати на стіл горячі. Можна їсти з квасною сметаною, або запражкою (ґрейві).

Макаран.

3 або й більше яєць,
1 горня солодкого молока,
½ горняти цукру,
1 ложечку цинамону,
1 ложечку ванілії,
1 горня січених горіхів,
½ ложечки соли.

Зварити домашного тіста (локшини), сполокати його зимною водою і відцідити. Розбити яйця, цукор, цинамон, сіль і ванілію, змішати з молоком, додати горіхи. Вимішану масу виляти до тіста і все разом вимішати. Вимастити бляху (пательню) маслом, посипати кришками з висушеного хліба, виложити масу в бляху і печи одну годину, або й довше у вільній печі (300°). Коли спечеться, краяти в квадрати і подавати горячі. Можна також подавати зимні. Цукру можна додати або зменшити до смаку.

ОСЕЛЕДЦІ НА ВЕЛИКИЙ ПІСТ.

Січені оселедці.

3 оселедці середньої величини,
2 столові ложки дрібно посіченої цибулі,
3 яєць на твердо зварених,
1 дрібно посічене яблоко,
Цукор, оцет.

Намочити оселедці на ніч в зимній воді. Рано вимити і вибрати кости, а мясо перемолоти на млинку, або дрібненько посічи ножем. До мяса додати на дрібно посічені яйця, цибулю і яблоко. Хто не любить, то може яблоко вилишити. Це все разом вимішати, посолити до смаку, покропити оцтом і посипати цукром. Як не до смаку, то цукор також можна вилишити. Вимішану масу викладати на листки салати. Як хто любить, може зверха поляти „селад дресінґ".

Селад з оселедців.

2 оселедці
1 цибуля на дрібно посічена,
1 яблоко на дрібно посічене,
2 яець, на твердо зварених,
1 грінка білого хліба,
¼ горняти оцту,
дрібка перцю.

Намочити оселедці хоч на 12 годин у зимній воді. Потім обмити, обдерти з них шкіру і вибрати кости, а мясо посічи дрібненько. Також посічи дрібненько цибулю, яйця і яблоко. Намочити грінку хліба в оцті, потім добре видушити і перетерти в руках на кришки. До кришок додати посічені оселедці, цибулю, яблоко і яйця та все разом добре вимішати. Вимішану масу викладати на листки салати і зверха наложити кусники зимного на твердо звареного покраяного яйця. Або посипати сухою червоною солодкою паприкою.

Смажений оселедець.

1 або більше оселедців,
2 горнят дрібно посіченої цибулі,
½ горняти масла,
3 столові ложки муки,
2 горнят печериць, козарів, або підпеньок.

Оселедці обмити, обдерти з них шкіру і вибрати кости, а мясо дрібненько посічи. Смажити цибулю на маслі, а як усмажиться додати до неї оселедці і варені січені печериці і ще смажити все разом через 5 мінут. Спражити муку і додати до пересмажених оселедців. До того додати стільки кипячої води, щоб зробити запражку. Посолити і поперчити до смаку. Ця запражка є дуже добра з варениками з капусти, голубцями, бараболями та гречаною кашею.

Макарон з жовтим сиром.

2 горнят фабричного макарону,
2 горнят молока,
½ ложечки соли,
1½ горнятка тертого жовтого сира,
2 ложки масла,
3 ложки муки,
½ горнятка тертих кришок з хліба,
1 ложка масла.

Зварити макарон в кипячій посоленій воді. Відцідити. Розтопити масло, додати муку, перемішати, розправити молоком і заварити все разом, мішаючи весь час. Як згусне, додати тертий жовтий сир. Перемішати аж сир розплинеться, додати до макарону. Посолити. Виложити макарон у вимащену миску. Присипати верх кришками з хліба, вимішаних з топленим маслом. Вложити миску в банячок з водою і печи в мірній печі пів години. Подавати на стіл гарячим.

Налисники.

2 яєць,
4 ложки муки,
1½ горнятка молока,
1 ложечку цукру,
трошечка соли.

Утерти добре яйце, додати молоко муку, цукор і сіль. Все добре вимішати. По дві ложки тіста викладати на горячу добре помащену ринку, та пекти з обох боків, доки не зарумяниться. Потім наложувати масу з сира або з яблок на кожний налисник, завивати та вложувати в глибоку миску. Зверха додати трошка масла, та пекти в рурі, щоб зарумянилися.

Маса з сира.

1 горнятко свіжого сира,
2 ложки цукру,
½ ложечки ванілії,
¼ горняти волоських оріхів.

Маса з яблок.

5 або 6 яблок облупити, покроїти на кусники, додати цукру до смаку та трохи приварити.

Голубці з праженим рижом.

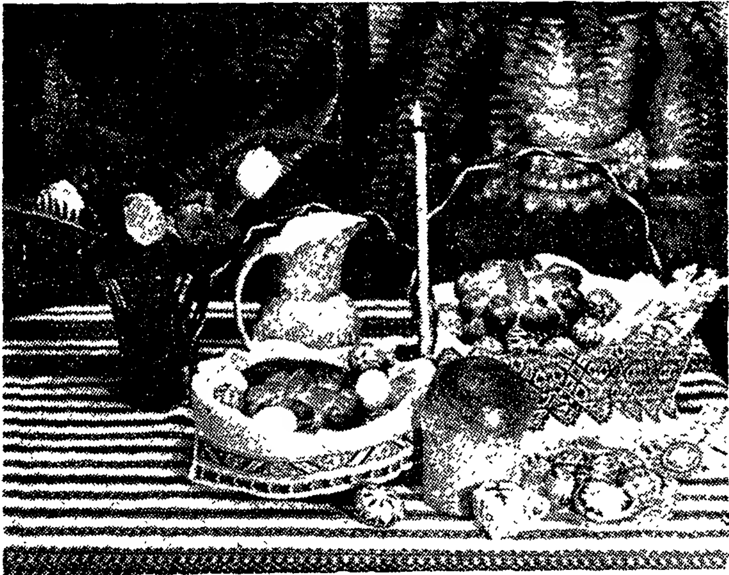
Коли бажається, щоби риж був сипкий і не розварювався в голубцях, можна його перше спражити. Виполокати риж в кількох водах. Воду добре сцідити і спражити риж з дрібкою масла або смальцю на ринці на легко румяний колір. Мішати весь час, щоби не пригорів. Не дуже перепражувати. Риж готовий як пожовтіє і легко прирумяниться. Запарити пражений риж кипячим молоком. Дати стільки молока, щоби риж тільки звівся до купи. Посолити і поперчити до смаку. Окремо присмажити на румяно дрібно січену цибулю в маслі і додати до рижу. Начиняти листки капусти тим рижом. Залляти голубці помідоровим соком змішаним на половину з квасною сметаною. Тої рідини не давати за багато. Одно горнятко вистарчає на голубці з одного фунта рижу.

Фасолеві котлети.

Намочити через ніч пів горнятка білої фасолі і в тій самій воді зварити. Коли вся вода виварить і фасоля стане мягка, змолоти її на машинці від мяса ще поки горяча. Додати яйце, сіль, перець і дрібно посічену присмажену цибулю на маслі. Вимішати і виробляти малі котлети, мачати у вбите яйце і терту булку та присмажити з обох сторін. Уважно вибирати з пательні, щоби не покрушилися. Подається їх на стіл з квасною капустою.

Як приготовити паску до свячення.

Взяти гарний плетений кошик, який повинен бути спеціяльно призначений для свячення в ньому паски. Коли нема кошичка, то взяти більшу тарілку. Середину вистелити білим вишиваним рушничком, або серветкою. Для свячення можна спекти малесеньку бабку, або гарно вироблену маленьку паску. Це поставити на самій середині. Довкола розложити такі поживи до свячення. Обиране яйце, сир на



маленькій тарілочці і масло. Кусничок ковбаси і як є печінки. Кусничок хрону, соли і прибрати кількома писанками. Воскова свічка, яка продається в церкві. В кошичку паска повинна бути дуже гарно розложена. Не треба накладати великих кошиків, та ріжного печива. Наш великодній народній звичай приписує молоді клопотатися несенням паски до церкви та її освяченням. Всі, хто вертається з церкви до дому в дома повинен сказати великодній привіт — Христос Воскрес. По дорозі з церкви також витаються з собою люди великоднім привітом.

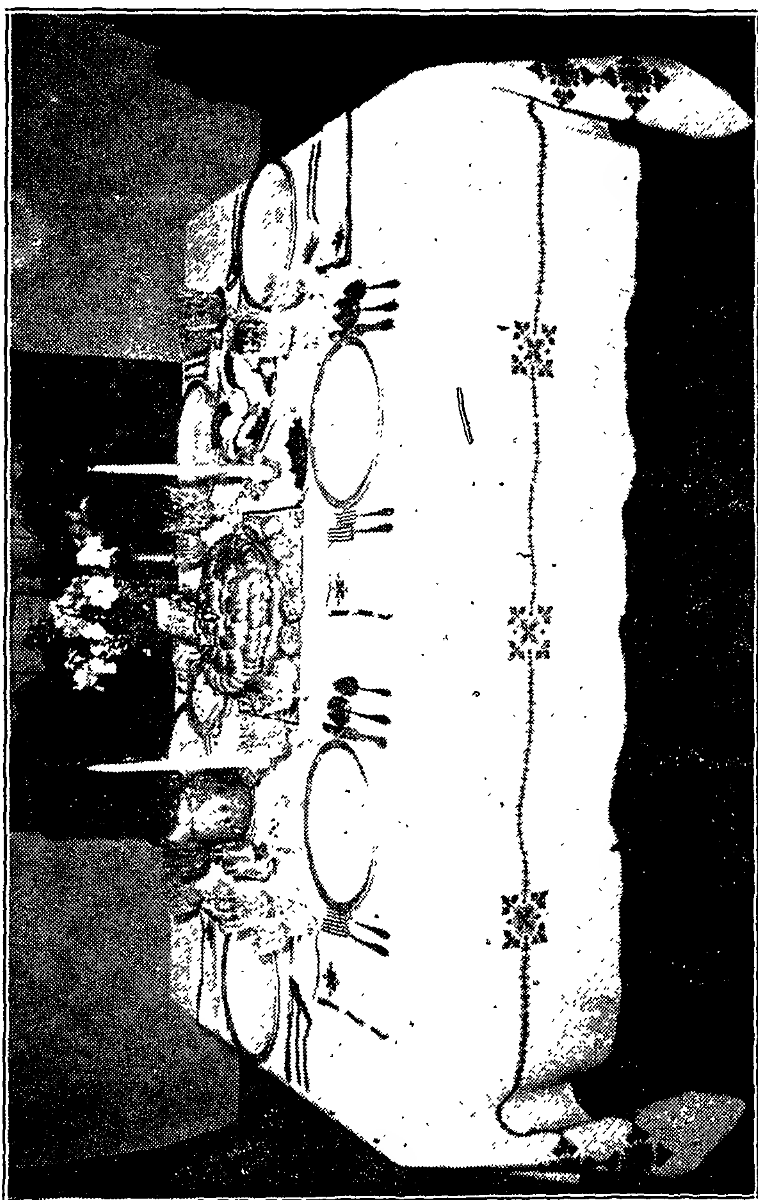
Торжественний обряд розговлятися.

Розговлятися це значить за спільним столом в родині ділитися свяченим і по довгім пості їсти освячені страви. До великодного стола засідає родина з побожністю з поворотом з церкви. Стіл приготовлено, як до святочного обіду. На столі повинні горіти воскові свічки. Прикрашення стола повинно бути великодне. Коли є рані цвіти, то вони повинні бути уміщені в невеличкій вазі з галузкою верби. Розговляються свяченим яйцем. Одно яйце, крається на тільки частин, скільки є членів в родині. І тут знов так само як на Різдво, де голова родини проводить в голос великодний тропар: "Христос воскрес із мертвих, смертю смерть подолав і тим що у гробах життя дарував". Батько обділює всіх свяченим яйцем, яке їсться насамперед. По обіді молодь сходиться під церкву, де відбуваються гаївки.

Про Гаївки.

Гаївки це дуже давній народній звичай, чи так би мовити народна великодня поезія. На церковній площі збирається на Великдень молодь з цілого села. Там вони умовившись вибирають одну за другою гри в гагілки, бо при співах вони виконують певні рухи та звороти. Ось як описує один з дослідників народної культури др. О. Бариляк про гаївки. "Гаївки — це танкові пісні з розмовою, співом та зі сценічними картинами — це свого рода весняний карнавал. Можна їх назвати й карнавалом, тому, що виводять гаївки дівчата спільно з хлопцями, а в декотрих гаївках беруть участь і старші жінки й чоловіки. Дехто називає гаївки драматичним представлення побуту, бо в гаївках віддзеркальовується ціла історія українського народу: сліди княжих часів, турецька неволя, панщина і безліч других періодів, а також і сатира на життя-буття в родині і громаді.

"Підчас цих забав зближуються до себе хлопці й дівчата. Це є форма товариського життя від ранньої весни до



ВЕЛИКОДНИЙ СТІЛ. (Знимка в домі п-ва І. і М. Симчич в Винипегу).

повного літа. Попередше грали гаївки від половини великого посту до Івана Купала. Тепер вони обмежені до великодніх свят."

Виводити гаївки молодь вчиться під церквою від малих літ. І так передається воно з покоління в покоління Кожна гаївка має свою назву і молодь знає, як її викон вати.

Ось, приміром, як виводять воротаря: Одна група стає по одній боці, друга по другім і ведуть переспів:

Перша група: "Воротарю, воротарю, отвори ворота."
Друга група: "А хто воріт кличе?"
Перша: "Княжії служеньки."
Друга: "Що за дар везете?"
Перша; "Дубову Колоду."
Друга: "А що в тій колоді?"
Перша: "Ярії пчолоньки. Ой пустіть нас, ой пустіть нас за дунайську воду.
Друга: "А ми вас не пустимо, бо в нас мости поломані, покручені на гірському Дунаю."
Перша: А ми мости направимо, крайнє диття покинемо, а самі підемо."

Дуже популярна гаївка і широко знана так звана Кривий Танець:

Ми кривому танцю, ми кривому танцю не виведемо кінця.
Дівки, молодиці, дівки молодиці, терем будували,
Терем будували, терем будували, вікон не виймали,
Щоб не вилетів, щоб не вилетів сивий соколонько.
Щоб не виносив, щоб не виносив дівочої краси.
Бо дівоча краса, бо дівоча краса у меді купана,
У меді купана, у меді купана на сонці сушена,
На сонці сушена, на сонці сушена, маґлем маґльована.
Маґлем маґльована, маґлем маґльована у скрині схована.
У скрині схована, у скрині схована, золотом прибрана,
Золотом прибрана, золотом прибрана ключиком замкнена.
Парубоча краса, парубоча краса у дегті купана,
У дегті купана, у дегті купана, на печі сушена,
На печі сушена, на печі сушена, валком маґльована,
Валком маґльована, валком маґльована під столом схована.

Гагілка:

Ой летіла пава, серед села впала,
А кого вна вбила, вдовиного сина.



Нема кому дати до вдовоньки знати,
Щоби приїхала сина поховати.

Приїхала вдова сивими волами,
Поховала сина межи вертепами.

На тій вертепонці три зазульки сиві,
Одна зазуленька то його матінка,

Друга зазуленька то його сестричка,
Третя зазуленька то його миленька.

Мати банувала як рік так від року,
Сестра банувала лиш півтора року.

Мила банувала лише до неділі,
А в неділю встала тай файно ся вбрала.

Тай файно ся вбрала тай на танець пішла,
На танець пішла, другого си знайшла.

Інша гагілка, в якій оспівується про давні часи на Україні:

Давно дуже, давно дуже як ще турки були,
Пішла дівка води брати її турки взяли.

Та як вони її взяли, стали ся радити,
Що з дівчинов молоденьков вни мають робити.

Один каже: заведім ї а в ті темні ліси
Тай щоб вона забувала свої давні часи.

Старий турок, старий турок на се ся не згодив,
Взяв дівчину за ручину і в дім запровадив.

Купив її перстенину на ї білі пальці,
Тай щоб вона забувала за свої коханці.

Купив її черевички, червоні обцаси,
Тай щоб вона забувала свої давні часи.

Є рід гаївок, якими дівчата виспівують новини в селі, котрий хлопець до котрої дівчини ходить, заким дівчина заручена та інше.

На Демковім Василеві вишита сорочка,
А хто ж її вишивав? Іванова дочка.
Вона невеличка, кругленького личка,
Припала му до серденька як перепеличка.

Коли дівчата стоять і приглядаються гаївкам, то їм інші співають:

А ви дівки не гордіть, не гордіть,
Йно гаївки виводіть, виводіть,
Як хтілисьте гордіти, гордіти,
Було дома сидіти, сидіти.

Гаївка про березу:

Ой, хвалилася березонька:
— "На мені кора біленькая
На мені листя широкеє,
На мені гилля високеє."

Ой ,відізветься зелений дубочок:
"Не хвалися березонько,
Не ти свою кору вибілила,
Не ти своє листя широчила,
Не ти своє гилля височила!
Вибілило кору яснеє сонце,
Широчив листя та буйний вітер,
Височив гилля та дрібний дощик."

Третого дня Великодня над вечір дівчата і хлопці співають:

"А вже нині третій день, третій день,
Забавмося цілий день, цілий день.
Бо вже завтра не будем, не будем,
Бо ся ввечір розійдем, розійдем."

ВЛИВАНИЙ ПОНЕДІЛОК.

На другий день Великодня називають часом вливаним понеділком. Колись в Україні, а головно в західних землях України був звичай, що хлопці ходили в ціли обливання водою. Не всюди вони йшли. Не до кожної хати. Коли збереться кілька хлопців то йдуть до тих домів, де котрий з них має дівчину. І лише той хлопець, що його дівчина, обливає її водою. Дівчина знов обдаровує хлопця найкращою писанкою за це. Тай батьки дівчини гостять хлопців. Та цей звичай не має в собі, аж такого значіння і він занехується. Однак в Канаді можна багато ще чути про вливання у великодній понеділок.



Проводи.

Перша неділя по Великодні називається Провідною неділею, або прямо Проводами. Люди йдуть до церкви і знов несуть повні кошики та вже не святити, а їсти. В кошиках повно ріжної страви. Це сестриці та братчики церкви справляють нині проводи. По Богослуженню всі лишаються коло церкви, застеляють столи на дворої, роскладають їжу, запрошують між себе священика-пароха. Є окремо приготовлений стіл для жебраків, яким послуговують сестриці

Після обіду остається ще багато їжі, як паска, крашанки, мясива, все роздається бідним жебракам. По цім лишаються чоловіки і жінки коло церкви, де співають провідних гаївок, які вже належать тільки до чоловіків та молодиць. Молодь тої неділі немає тут нічого до діла З дівчат ніхто не приходить і не бере участи в проводах. Все це належить до замужніх жінок. У нас в Канаді широко знане в провідну неділю спільне свячене. Є це дуже гарно переведений до церкви звичай проводів, які відбувались в Старім Краю і тут де в чім змінились навіть на краще. Бо ось, приміром сестрицтво, чи жіноче товариство при церкві робить всі приготовання Отже робиться вже всьо пляново, зорганізовано. Дальше, прихід зо свята з проводоів йде на потреби церкви. Є в Канаді самотні українці, які не мають ні рідні, ні родини і спільне свячене вони споживають у великій семі-громаді українській. Таке спільне свячене устроюють не тільки при церкві а в кожній найменшій громадці при народнім домі, а як нема то прямо десь в хаті.



ДЕНЬ СВЯТА МАТЕРІ.

Майже вслід за Великоднем, а саме в другу неділю місяця травня приходить свято, яке і хоть і не є святом церковним, однак є святом, що має в собі культ релігійности



і визначається як одна із Заповідей Божих "Шануй батька свого і матір свою і добре тобі буде та довго житимеш на землі".

І коли наша українська мати стає сторожем добра своєї родини, а також стає вона сторожем віри та сторожем загально культурного добра народу, Свято Матері треба зачислити до одного з наших культурних надбань, яким ми збагатили нашу культурну скарбницю.

Хотяй Свято Матері повстало дуже недавно то воно вже має у нас свою традицію, яка кожного року все більше збагачується.

Коротка історія Свята Матері каже нам, що воно започатковане в Зединених Державах Америки Анною Джарвис в році 1910 Та як і кожна нова річ в життю не знаходить повного зрозуміння своєї цілі, то так Свято Матері стрінуло багато критики, невдоволення, а то й протесту. Однак його ціль була така культурна і велика, що воно перемогло все те і стало видним святом. Свято Матері в українців перший раз святковано Союзом Українок Канади в році 1928. Від того дня якраз минає цього року 20 літ. Союз Українок Канади поширював це свято через пресу, де підносив його значіння, через святковання його в громаді і в родині, через свої товариства-відділи. За приміром святковання Дня Матері Союзом Українок Канади пішли інші орґанізації, товариства і в Старім Краю також було принялось це свято, як дуже гарний звичай.

Для Свята Матері написано богато поезій, сценічних картин, оповідань, присвячена музика, спів, і малярство присвятило Матері велику частину з свого мистецтва. І все це ми беремо, як нове і додатне до нашої культурної скарбниці, чим колись так будуть гордитись прийдешні покоління.

ВЕЛИКІ МАТЕРІ.

(Реферат на День Матері).

Про великих і славних людей знає широкий світ. Такими людьми є визначні державні мужі, високі церковні достойники, дипльомати, письменники, композитори, артисти, маля-

рі. Є між славними людьми жінки, які визначились умовими здібностями і талантами. Але є ще один рід славних людей про яких не говорить голосно широкий світ, про яких не пишуть в часописах і вони самі того собі не бажають. Тими людьми є славні матері, це великі жінки, а їх великість проявляється у тих істотах, кому вони дали виховання, в тих істотах-дітях, яким вони вложили в душу частину своєї душі, любов та ідеали.

Щоб бути великою матірю то не конечно походити з визначного багатого роду. Великою матірю може бути кожна жінка, що має діти, коли вона усвідомить собі, що в її руках спочиває будучність тих дітей і що вона може зробити з них найкращих людей. А яка мати не хотіла б, щоб її діти були гідними, а то й великими людьми? А для такого потрібно пильної праці, уваги та посвяти самої себе. Щоб бути великою матірю це значить не тільки любити свою дитину, але уміти також будувати в дитини добрий характер, бо добрий характер є найважніщою підвалиною в життю людини. Подибуємо багато визначних і славних людей, які походили з домів не багатих родин і свої успіхи в життю вони завдячують своїм матерям, які навчили їх бути сильними характером.

В теперішніх часах кожна мати має нагоду пізнати і навчитися способів, як виховувати свої діти. Для того є написано багато книжок, про це пишеться в часописах, також організації піклуються поширенням знання матерям, як виховувати дітей. Та ось маємо Свято Матері, на якім кожного року підносимо значіння материнства. Коли ми приглянемося до Свята Матері, як його святкують інші народи, то ми побачимо, що не всі розуміють значіння Свята Матері. Загально є таке розуміння, що День Матері, є днем подяки матерям. Висловлюється матерям подяку, пошану, признання. Часто такі признання бувають дрібничковими. Ось приміром дякують мамі, що вона дітей годувала, долгядала їх як вони були ще малими, сорочечки їм шила, панчошки прала і таке інше. Чомусь таку працю підноситься як заслуги. Тож таку працю кожна мати сповняє з почут-

тям материнського щастя. І чи за її радісні хвилини переживань треба подяки? Матері чуються ніяково коли їм дякують за такі дрібниці, тому що це не є ніякі заслуги.

Щоб оцінювати заслуги мами в День Матері, то треба оцінювати тільки ті, що гідні оцінки. Гідні признання ті заслуги матері, що вона пильно працює над удосконаленням вдачі своєї дитини, будує його духовий світ, виховує будучого члена суспільности, а коли дитина має природний талант, а мати уміє пізнати його то нехай вона буде свідома, що виховує велику людину. І лише таке признання має вартість.



Олена Пчілка.

Нема де правди діти, що є такі матері, яким не належиться ніяке признання. Є матері, які про виховання своїх дітей зовсім не журяться. Вони тільки годують дітей. Діти виростають як дикий бурян, без основного характеру, свавільні і нещасні в будучому життю істоти. І такі матері вдоволяються признаннями на День Матері, що вони сповнили свій материнський обовязок тим, що сорочки прали і їсти варили.

Свято Матері є великим будуючим чинником людської моралі, духового поглиблення, та умового розвитку. Воно може попровадити суспільности, народи, держави, а навіть і світ до вселюдських ідеалів та Божої справедливости.

Українська мати, якій належиться признання в День Матері, це мати і громадянка. Коли українська мати не інтересується народною роботою, не є членкою своєї орґанізації, то який же приклад патріотизму дасть вона своїм дітям?

Але не забуваймо і того, що коли українська мати працює в організації, а її діти тим не інтересуються і свого цураються, то така мати також не сповняє своїх обовязків.

Поставмо собі за примір таких матерей, як Олена Пчілка. Вона виховала кількоро дітей на найкращих синів і дочок свого народу. Вона вщепила в них велику любов до всього того, що рідне. Вона також виховала Україні велику поетку Лесю Українку. Але сама Олена Пчілка також була і великою громадянкою і великою матірю.

Олена Кисілевська, велика українська діячка, громадянка і редакторка „Жіночої Долі" сказала про себе таке: „Мою душу охопили бажання праці для народу та прийшла інша проблєма — діти, зрозуміння душі дитини, виховати їх так, щоб вони і для батьків і для свого народу в ніяких обставинах не пропали І коли я є на щось горда в свойому життю, то на оцю мою працю матері-виховниці".


Олена Кисілевська

Великою громадською діячкою була Софія Русова, але поруч з тим була вона великою матірю вихователькою своїх дітей.

Ми знаходимо в біографіях великих людей, що вони свою велікість та свою славу завдячують своїм матерям. Теперішній премієр Канади В. М Мекензі Кінг завдячує своїй матері багато Його мати провадила його в життя від маленьких літ. В молодечім віці вона піддержувала його духову, моральну силу та заохочувала його до публичних виступів. Коли Мекензі Кінг мав виголошувати промову, то він брав з собою туди свою маму. Опісля вона вказувала йому його слабі сторони промови, поправляла, робила свої замітки і він завжди з вдячністю приймав її критику. Він знав, що вона одна робить це щиро для його власного добра. Мати премієра Кінга була великою матірю великого чоловіка.

Можна навести сотки прикладів з поступків матерей

великих людей. Там ми побачимо, що ті матері покладали великі труди у вихованню і за ті труди їх звеличує світ та благословить їх за них. Бо ніхто не має такої сили виплекати великі характери, як мають матері.

У поняттю Шевченка материнська любов рівняється святій любові. І хоч в своїх поезіях він оспівує сумну долю українських матерей на панщині, але тим самим він дивився на жінку, матір, як на рівну чоловікові умом і душею. Бо щоб виховувати нарід вільним народом, то він мусить мати розумну матір.

Світової слави артист-маляр, Міхель Анджельо висловився так: „Чим би чоловік не був ,він завдяуче те своїй мамі". Яке ж глибоке значіння тих слів. Коли став ти великим чоловіком то за це подяка твоїй матері, що тебе навчила, а коли ти є нещасним чоловіком, або й злочинцем, це також заслуга твоєї матері, що тебе не навчила.

Але щоб виховати сина чи доньку на гарних людей то самі матері мусять бути великими і гарними людьми. Тому то жінки повинні користуватися всіма правами в суспільнім життю. Життя жінки не вільно обмежувати до хатніх порогів. До жінок треба відноситися як до людей свідомих своєї гідности і признавати їм здібности в їхній праці. Мати виховательна повинна мати широкий світогляд сама, щоб могла таке знання передати своїм дітям.



НАШЕ ВІРУЮ.

В цім краю, котрий став для мене дійсним домом і домом дітей моїх, я маю бути не лише така, як другі, але ліпша, більш працьовита, більш ощадна, більш жертвенна, більш праводомовна, більш примірна, більш поступова як другі, щоби на мене не дивилися з погордою, але щоби мене ставили за примір. Про цей край, я як горожанка, маю дбати, ним дорожити і за нього боротися. Коли, що в нім бракує, я маю додати. Не досить нарікати на обставини, але треба зробити заходи, щоби їх поліпшити, щоби зробити з нього приємне місце для мене і других.

Наші українські звичаї, обичаі і способи життя народу нашого є святощами моїми, і я маю їх вповні виконувати і своїм дітям їх передати, щоби вони передали їх грядущим поколінням.

Я, як жінка-мати маю великий і святий обовязок до виконання зглядом своїх дітей і свого народу. Будучність мого народу залежить від мене, як матері Як виховаю своїх дітей такі з них будуть українці, такі з них будуть громадяни. Від цього обовязку я втічи не можу і мушу його совісно сповнити, бо стягну на себе критику і проклін будучих поколінь мого народу.

Вірую, що кожна жінка-мати мусить ще з молодих літ відповідно приготовлятися до тої найважнішої відповідальности-виховання дітей. Щоби цю відповідальність виконати як слід, то треба знати минувшину свого народу, його традиції, його звичаї, його стремління, його бажання.

Щоби вповні виконати свою відповідальність у вихованні дітей, кожна жінка мусить брати живу участь у громадськім житті свого народу. Треба інтересуватися організацією і справами свого народу його змаганнями, бажаннями і стремліннями. Лише в такий спосіб може вона набути відповідне підготовання до праці, яка її чекає.

Українська мова є одиноким певним фундаментом і за-

порукою нашого існування, як народу. Коли ми стратимо мову, то ми стратимо все. Мова є підставою до українства, до нашого культурного багацтва, ключ до нашої минувшини. Ми не сміємо дурити себе, що можна мову свою забути, а все таки українцем бути! Такого ще в світі не було і не буде! Хто мову свою забуває, той не гідний син, негідна донька матері своєї. Чужі ніколи не поважають того, що свою мову забув, не навчився або зневажає!

Лише безумний може насміватися з мого імени та з моїх звичаїв. Бо хто імям своїм та своїх батьків не дорожить, хто не дорожить традицією своєю, то не може належно вшанувати і традицію других.

Український дім мусить бути найсильнішим осередком українського життя. Український Дім є одинокою інституцією, яка збереже наше українське життя і здобуде для нас те признання, яке нам, як народови належиться.

Вірую, що Український Дім мусить творити атмосферу живої сентези українського способу думання і ділання, яке становить душу нашого народу. В теперішнім світі і його оточенню щоденного життя, жінка має більше часу в напрямі культурного самообразовання, і тому на ній лежить великий обовязок і відповідальність передавати всі наші культурно-історичні надбання своїм дітям.

Вірую, що Дім є найважнішою школою людських чеснот. Дім є семинаром всіх інших інституцій. Тут дитина дістає початки, тверді підвалини, всіх прикмет добра і зла. Щаслива та дитина, що має щирих, дбайливих, розумних та примірних родичів.

Перших шість років життя дитини — це підстава на ціле життя; що те, що дитина втягне до перших шість років лишиться в її душі головною керуючої силою на ціле життя. Треба використовувати цей гнучкий вік дитини і підсувати духову поживу повну культурних надбань нашого народу при кожній можливій нагоді. Загальне формальне вишко-

лення повинно йти в парі з релігійними нашими традиціями. Кожна частина релігійного звичаю мусить бути передана, відповідно до віку і умового розвитку дитини, в приступний спосіб і з відповідними поясненнями.

Вірую, що діти є зеркалом своїх родичів. Відповідальність за їхнє незнання української мови, української історії, літератури і всего іншого, що входить в нашу культуру паде на мене. Коли моя дитина під якимбудь зглядом прогрішиться, недопише, то я не буду когось іншого винувати, лише себе, бо я не доглянула справи виховання так, як треба.

Вірую, що Українська Церква, під контролею від верхів до низин, самих українців є певною запорукою доброго та релігійного виховання кожної людини, а зокрема, дитини. Релігійна наука є одиноким жерелом найкращих прикмет людської гідности і чесноти. Релігійність є найвищою формою цивілізації.

Вірую, що кожну українську дитину треба вчити релігійности від першого року життя. Це треба робити ріжними способами, як молитвою, оповіданнями, образками, ходженням до церкви і недільною школою.

Вірую, що релігія є одиноким дійсним фундаментом суспільности. Без релігії ніяка громада не може жити в згоді і працювати для спільного добра. Люди без релігії є людьми небезпечними. На таких з нічим спуститися не можете. Одинокою силою, яка держить безрелігійних людей на дорозі справедливости — є страх перед поліцією. Коли око поліції можна уникнути, то вони готові пуститися до найстрашніших злочинів. Кожна доба в історії людства є свідком цього факту.

Вірую, що найкращим учителем дитини є примір родичів. Те, що ми їм будемо наказувати ніколи не вчіпиться їх так, як те, що ми будемо робити ділом. Отже кожне наше слово і діло, кожний наш крок мусить бути точний, добре обдуманий, розумний і виточений для загального добра всім.

Не сміємо говорити або робити щось такого, яке б в який-будь спосіб мало робити кривду чи членам родини, чи кому іншому з наших ближніх. Говорімо лише правду, то і наші діти будуть говорити правду. Говорімо добре про своїх сусідів, то і наші діти будуть добре говорити про них. Читаймо книжки, часописи то і діти будуть їх читати. Говорімо по українськи в дома і всюди, де лише можливо, то і діти наші будуть по українськи говорити. Йдімо до церкви, коли є богослуження, то і наші діти будуть йти до церкви. Інтересуймося лише розумними, поважними справами, то і наші діти будуть цікавитися всім тим, що є гарне, потрібне, поважне, розумне. Не граймо в карти і не тратьмо часу на всякі пусті і неморальні річи, то і діти цього не будуть робити. Не лише це, але памятаймо, що і думати нічого злого ми не повинні, бо діти несвідомо читають наші думки. Памятаймо, що примір є одиноким певним і справедливим учителем!



ЗМІСТ: